

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID  
FACULTAD DE BELLAS ARTES  
DEPARTAMENTO DE DIBUJO I (DIBUJO Y GRABADO)



EL ACTO DE COMER EN EL ARTE  
DEL EAT ART A FERRAN ADRIÀ EN LA DOCUMENTA 12

TESIS DOCTORAL DE:  
**MÓNICA OLIVA LOZANO**

DIRIGIDA POR:  
**CARMEN PÉREZ GONZÁLEZ**

Madrid, 2013

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID  
FACULTAD DE BELLAS ARTES

## EL ACTO DE COMER EN EL ARTE

Del eat art a Ferran Adrià en la Documenta 12



TESIS DOCTORAL  
**MÓNICA OLIVA LOZANO**

MADRID, 2013







## **EL ACTO DE COMER EN EL ARTE**

Del eat art a Ferran Adrià en la Documenta 12





UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID. FACULTAD DE BELLAS ARTES.  
DEPARTAMENTO DE DIBUJO I

**EL ACTO DE COMER EN EL ARTE**  
Del eat art a Ferran Adrià en la Documenta 12

TESIS DOCTORAL

**MÓNICA OLIVA LOZANO**

DIRECTORA:  
CARMEN PÉREZ GONZÁLEZ

**2013**



A Simón, mi hijo.  
A Horacio e Inés, mis padres.  
A Manel, mi pareja.



## Agradecimientos

La tesis doctoral que presento es el resultado de la investigación realizada durante los últimos cinco años, cuyo recorrido se ha visto enriquecido no solo por los acontecimientos artísticos y gastronómicos surgidos durante su desarrollo, lo que ha contribuido a determinar con mayor precisión el trabajo, sino también por la colaboración desinteresada de buenos amigos: Carmen Fernández, Jesús Gómez, Juan Cabello, Yago Torroja, y de buenos compañeros y amigos de universidad, como Carmen Hidalgo de Cisneros Wilckens, a quienes dedico, con cariño, mi agradecimiento. Me gustaría agradecer también a Lorena Matey el tiempo y cuidado dedicado a la corrección del texto, y a Luis Mayo su trato accesible y amabilidad mostrada hacia este proyecto doctoral.

Mi mayor respeto a Carmen Pérez González, directora de la tesis, quien ha contribuido con su experiencia y profesionalidad investigadora a mejorar las distintas fases del trabajo, y quien generosamente me ha brindado y demostrado durante todos estos años su confianza, amistad y paciencia necesaria para llevar a buen término la investigación. Mi más sincero afecto a Francisco Molinero Ayala, mi profesor y un gran apoyo durante mi carrera, a quien agradezco su verdadero cariño y sus conversaciones, que también dieron forma a esta tesis a través de ideas, recetas y palabras llenas de sabiduría.

Por último, y vinculado al terreno personal, quiero expresar mi gratitud a mis padres por su apoyo incondicional en mi formación académica y mi vida, y muy especialmente a Manel Barriere; sin él, este trabajo no hubiera sido posible. Su aliento y consejos le han convertido en el lector e interlocutor principal de esta investigación.





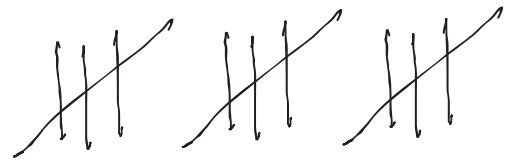
# INDICE

|   |    |
|---|----|
| <b>INTRODUCCIÓN</b>   | 17 |
| <i>Introduction (english)</i>   | 29 |
| <br><b>PARTE I</b>  |    |
| <b>EL DEGUSTAR ARTÍSTICO</b>  | 37 |
| <br><i>Capítulo 1-</i> <b>Filosofía del gusto: valoración sensorial del sentido</b>                     | 39 |
| 1.1. Tradición sensorial: clasificación de los sentidos en Platón y Aristóteles                         | 41 |
| 1.2. Continuidad con la tradición   | 51 |
| 1.2.1. Del gusto literal al gusto estético  | 53 |
| 1.2.2. El problema del gusto  | 56 |
| 1.2.3. Consolidación jerárquica de los sentidos   | 59 |
| 1.3. La sociología y el problema del gusto  | 62 |
| <br><i>Capítulo 2-</i> <b>Anatomía del gusto</b>  | 65 |
| 2.1. El sistema gustativo: gustos, aromas y sensaciones trigéminas                                      | 67 |
| 2.2. Los otros sentidos del gusto: vista, oído y tacto  | 78 |
| 2.3. Aprendizaje, memoria y placer gustativo  | 81 |
| <br><i>Capítulo 3-</i> <b>La representación del gusto en el arte: el género de la naturaleza muerta</b> | 91 |
| 3.1. Orígenes y definición del término  | 92 |
| 3.2. Antecedentes y fundamentos del género  | 95 |
| 3.2.1. El trampantojo como ilusión óptica   | 95 |
| 3.2.2. El simbolismo religioso  | 97 |
| 3.3. Comer con la mirada: temática comestible   | 98 |
| 3.3.1. Las naturalezas muertas de la «abundancia:»  | 99 |

|   |     |
|---|-----|
| 3.3.1.1. Mercados   | 100 |
| 3.3.1.2. Cocinas  | 102 |
| 3.3.1.3. Carnicerías  | 109 |
| 3.3.2. Cestas de frutas: postres y dulces   | 112 |
| 3.3.3. Mesas servidas   | 117 |
| 3.3.4. El gusto   | 122 |
| <b>Capítulo 4- Mas allá del gusto</b>   | 127 |
| 4.1. El gusto cultural  | 128 |
| 4.2. Globalización y modernidad del gusto   | 134 |
| 4.3. El FoodCulturaMuseum   | 147 |
| <b>PARTE II</b>   |     |
| <b>EL ACTO DE COMER EN EL ARTE DE FINALES DEL SIGLO XX Y PRINCIPIOS DEL SIGLO XXI</b>                 | 155 |
| <b>Capítulo 5- Comida y arte: introducción a las relaciones de la comida y el arte en el siglo XX</b> | 157 |
| 5.1. La comida como tema del arte, el alimento como material artístico y el artista-cocinero          | 158 |
| 5.2. El espectador-participante: el receptor de la experiencia comestible                             | 171 |
| 5.3. Comidas Fluxus   | 175 |
| <b>Capítulo 6 - El acto de comer y su expresión artística</b>   | 183 |
| 6.1. Comer: un acto de comunicación social  | 184 |
| 6.2. El eat art: el movimiento del arte comestible  | 190 |
| 6.2.1. Naturaleza contextual del eat art: inicios del movimiento                                      | 190 |
| 6.2.1.1. El nuevo realismo francés  | 193 |
| 6.2.1.2. Los cuadros-trampa y las primeras acciones de los restaurantes-galerías                      | 196 |
| 6.2.2. Daniel Spoerri: nacimiento y evolución del «arte comestible»                                   | 204 |

|   |     |
|---|-----|
| 6.2.2.1. El Restaurante Spoerri   | 208 |
| 6.2.2.2. La Galería Eat Art   | 211 |
| 6.2.2.3. Banquetes eat art  | 216 |
| 6.2.3. Consolidación del movimiento: Miralda-Selz, Traiteurs coloristes                         | 225 |
| 6.3. Antoni Miralda: ceremonias, banquetes y rituales de comida                                 | 230 |
| 6.3.1. El Restaurante Internacional   | 239 |
| 6.4. Esculturas para ver y comer  | 242 |
| 6.5. Nuevas acciones alrededor de la mesa   | 247 |
| <b>Capítulo 7- Banquetes y rituales caníbales: el acto caníbal como modalidad «alimenticia»</b> | 255 |
| 7.1. El canibalismo como transgresión: origen y dimensión cultural                              | 256 |
| 7.2. El surrealismo y la liberación del instinto caníbal  | 264 |
| 7.2.1. Salvador Dalí: el delirio caníbal  | 268 |
| 7.3. Manifestaciones caníbales en el arte de finales del siglo XX                               | 271 |
| <b>Capítulo 8- Mujeres que comen: cuestiones de género en el acto alimenticio</b>               | 285 |
| 8.1. El cuerpo femenino   | 286 |
| 8.2. La mujer como representación del apetito   | 295 |
| 8.3. Las patologías alimenticias bajo las formas visuales del arte                              | 302 |
| <b>Capítulo 9- Ferran Adrià en la Documenta 12</b>  | 313 |
| 9.1. Trayectoria de un cocinero universal   | 315 |
| 9.2. ElBulli: un taller de creación   | 320 |
| 9.3. Hacia una nueva estética del gusto: el sexto sentido                                       | 326 |
| 9.4. La participación de elBulli en la Documenta 12   | 331 |
| 9.4.1 La intervención de Ferran Adrià en Kassel   | 335 |

|   |     |
|---|-----|
| <b>III. CONCLUSIONES GENERALES</b>          | 347 |
| <i>Overall Conclusions (english)</i>        | 355 |
| <br>  |     |
| <b>IV. LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN ABIERTAS</b> | 363 |
| <br>  |     |
| <b>V. BIBLIOGRAFÍA</b>                      | 365 |
| <i>Basic bibliography (english)</i>         | 385 |





## Introducción

Desde la exposición «Comer o no comer», celebrada en el Centro de Arte Moderno de Salamanca en enero de 2003, antes de que Ferran Adrià participara en la Documenta 12 de Kassel, la idea de relacionar la cocina de autor con el llamado «arte comestible» (*eat art*, 1970) suponía un posible campo de investigación aún por explorar en el mundo académico. La exposición partía de la necesidad de exhibir y valorar las relaciones del arte con la comida, dejando constancia del vacío existente hasta el momento en el terreno de la reflexión y el análisis. Salvo el género de la naturaleza muerta, ampliamente tratado histórica y científicamente, el resto de las manifestaciones artísticas del siglo XX en las que el acto de comer representaba un papel destacado no habían sido abordadas con especial relevancia en el terreno de la investigación.

La imposibilidad inicial de abarcar en una sola tesis, dada su magnitud, las relaciones del arte y la comida, tratadas en la exposición «Comer o no comer» —punto de partida de las primeras investigaciones realizadas sobre el tema—, permitió acotar el ámbito científico en un aspecto concreto, el acto de comer en el arte, y dentro de éste parámetro, el periodo comprendido desde el *eat art* hasta el año 2007, momento en el que tuvo lugar la participación de Adrià en la Documenta 12 y en el que se inscribió la tesis.

Sin haberlo pretendido, la invitación de Adrià a una de las ferias internacionales de mayor prestigio y reconocimiento artístico devolvió la investigación al planteamiento inicial, lo que permitió profundizar en el acto de comer dentro del arte del siglo XX a partir de la abundante documentación bibliográfica surgida después del evento. La investigación se ha desarrollado



de manera paralela al auge de la nueva gastronomía de este cocinero universal, quien, tras la controversia suscitada por su participación en la Documenta, ha abierto un camino de exploración y debate dentro del arte.

A ello hay que añadir que, mientras escribía la tesis, sobrevinieron nuevas exposiciones significativas para profundizar en la materia tratada: «Miralda. De gustibus non disputandum», en el Museo Centro de Arte Reina Sofía (2010) y, fundamentalmente, la exposición «El arte del comer. De la Naturaleza muerta a Ferran Adrià», en la Casa de La Pedrera de Barcelona, en 2011, circunstancia que también favoreció al desarrollo y evolución del objeto de estudio y que puso de manifiesto el momento álgido que estaba viviendo la vanguardia gastronómica y su relación con el arte. A esta última muestra se unió, en febrero de 2012 y hasta febrero de 2013, la exhibición en el Palau Robert de Barcelona «Ferran Adrià y elBulli. Riesgo libertad y creatividad», que se presentó tras el cierre de elBulli en julio de 2011. Este cierre dará lugar, con el propósito de reinventarse, al nuevo proyecto de Adrià, elBullifoundation, centro de experimentación y de innovación gastronómica que comenzará a difundir sus creaciones por internet a partir de 2014. Ambas muestras sirvieron para «terminar el menú» (utilizando vocabulario culinario) de los «capítulos-platos» que iban a conformar la investigación, a pesar de que los ingredientes esenciales estaban decididos con anterioridad a dichos eventos.

Fuera del territorio nacional y todavía dentro del ámbito expositivo, hay que mencionar dos exposiciones igualmente significativas para la investigación, por su valor documental, como son: «Restaurant Spoerri. Maison Fondée en 1963» (Restaurante Spoerri. Casa fundada en 1963), en la Galería Nacional de Jeu de Paume de París (2002), y «Eating the Universe. Food in Art» (Comer el universo. Comida en el arte), exposición itinerante que se inició en el Kunsthalle de Düsseldorf (2009/2011). La primera

es una antología del movimiento del arte comestible (*eat art*), cuyo catálogo constituye un documento básico para la investigación, ya que aporta ensayos, cartas y textos de difícil acceso. La segunda tiene un componente retrospectivo que se inicia en un momento histórico particular del panorama artístico de Düsseldorf, hasta llegar a las nuevas generaciones, que han adoptado una vez más la comida como tema, materia o medio en el que integrar al espectador con la obra.

Partiendo de estas exposiciones sobre comida, arte y gastronomía, claves en el ámbito nacional e internacional, el objetivo principal de esta tesis ha sido el análisis y recopilación de las acciones del arte más relevantes centradas en el acto de comer, con el fin de realizar una revisión e interpretación de estas. La limitación geográfica y cronológica queda circunscrita a finales del siglo XX y principios del XXI, dentro del marco europeo; sin olvidar,—dada su polémica repercusión en el terreno artístico—, la obra gastronómica de Adrià, donde el acto de comer trasciende hacia una nueva estética del gusto. No se entrará en el discurso conceptual sobre la cocina de autor ni en el debate estético o filosófico sobre su consideración, como obra de arte, que no forma parte del tema de la defensa de esta tesis. Por el contrario, se hablará de la experiencia sensorial dentro de la estética de la participación, donde la ingesta de alimentos constituye un elemento esencial del contexto en el que se desarrolla la integración del público con la obra.

En este sentido, como objetivos puntuales, se diferenciarán cuatro grupos de acciones centradas en el hecho alimenticio: en primer lugar, aquellas que buscan una experiencia artística o un juego con los criterios de percepción del gusto, donde, además, va implícita la función social del acto; en segundo lugar, las acciones que indagan en la trasgresión de los tabúes culturales más elementales, como lo es el canibalismo; en tercer lugar, se revisarán, fuera del ámbito de la interacción con el público, aquellas acciones de mujeres

artistas que recurren al acto de alimentarse para desarrollar y plantear cuestiones de género. Y por último, en cuarto lugar, dentro de esta concreción del acto de comer, se abordará la experiencia o acción gastronómica de Adrià, donde la participación del comensal conlleva una nueva recepción y actitud hacia la comida.

En lo que concierne a la metodología empleada en la investigación para todo el estudio artístico, la labor documental se ha llevado a cabo haciendo uso de publicaciones recientes en revistas de arte, tesis doctorales, catálogos de exposiciones, monografías específicas, entrevistas, conferencias, páginas web oficiales de los artistas citados, así como de museos o instituciones de arte que han tratado la temática propuesta.

Respecto a la estructura de la tesis, la investigación se ha organizado en dos partes: una primera enfocada en el gusto como sentido primordial del acto de comer, titulada «El degustar artístico», donde se analiza la importancia del sentido en diferentes disciplinas —filosófica, científica, sociológica, antropológica, y cultural—, dividida en cuatro capítulos, y una segunda parte, «El acto de comer en el arte de finales del siglo XX principios del siglo XXI», formada por cinco capítulos y dedicada al análisis específico de las acciones artísticas más significativas, que, desde la concreción y selección de estas, se investigan a partir de su aparición en diferentes movimientos —principalmente en el *eat art*— hasta llegar a la participación de Adrià en la Documenta 12. La búsqueda de acciones enfocadas en la temática tratada no tiene un fin cuantitativo o de acumulación de datos, sino de análisis y relación con el contexto en el que se encuadra y delimita la investigación, con un discurso descriptivo y analítico.

Siguiendo con la configuración, la primera parte tiene como objetivo examinar la intervención del sentido del gusto literal en el arte. Para ello, ha sido necesario un primer análisis que atiende a su valor sensorial dentro del pensamiento filosófico occidental. Se abordará principalmente desde las clásicas preguntas sobre la

percepción sensorial: cuáles son los sentidos que ayudan a alcanzar el conocimiento y, dentro de los procesos de percepción, cuál es su función en el proceso cognitivo. Sus respuestas han llevado históricamente a una clasificación sensorial, a una jerarquía de los sentidos encabezada en la Antigüedad clásica por las figuras de Platón y Aristóteles, que serán analizadas siguiendo los textos de sus autores. En ellos se encontrarán los motivos principales sobre los que se asienta la clasificación jerárquica de los sentidos, basada en un nivel de ordenamiento que se perpetúa en las doctrinas filosóficas posteriores, condicionando la valoración del gusto. Los dos grandes creadores de la filosofía griega sientan las bases de la modalidad sensorial. El interés de la filosofía siempre fue la búsqueda del conocimiento, por lo que, dentro de su sistema jerárquico, los sentidos más próximos a los criterios de cognición, por la cantidad de información que proporcionan del mundo, despertarán su mayor atención y estimación. El debate sobre la jerarquía de los sentidos dará lugar a dos planteamientos filosóficos enfrentados: primero, aquellos que colocan la vista en la punta piramidal del ordenamiento («ocularcentrismo») y, en el otro extremo, los que proponen un equilibrio con los demás sentidos, prescindiendo de un sistema jerarquizado («anti-ocularcentrismo»).

La complejidad del discurso filosófico en torno a la tradición jerárquica es demasiado amplia para abordarla en esta investigación de forma íntegra, por lo que se expondrá solo desde el papel del gusto como sentido primordial sobre el que debatir, prescindiendo de la crítica al ocularcentrismo desarrollada en el siglo XX, que se centra en cuestionar la vista como sentido privilegiado frente a los restantes.

La continuidad de la tradición sensorial y su ulterior debate conducirá a otra discusión en materia filosófica, al pasar del gusto literal al gusto estético en el periodo de la Ilustración, y que se examina en el epígrafe siguiente con un planteamiento metodológico similar, tomando como fuente de referencia los textos de los filósofos citados y los estudios recientes sobre la filosofía del gusto. Se hablará

entonces de una nueva clasificación de los sentidos, dentro de las teorías de la percepción de la belleza, que da lugar a lo que se conoce como «el problema del gusto». Será desde la sociología cuando los principios que sustentan la jerarquía del gusto son cuestionados, al incluir como premisa el consenso social, que se analizará en el último punto del capítulo. De esta forma, se observará cómo nuestro criterio del gusto no responde solo a cuestiones filosóficas, sino también a criterios sociales, culturales, antropológicos y científicos.

Desde la ciencia, como contrapunto a los debates filosóficos, se indagará en el capítulo dos, en la anatomía del gusto, tomando como referencia los avances científicos que se han hecho en este ámbito, recogidos en publicaciones, revistas de investigación clínica y en conferencias. Se hablará del funcionamiento del sistema gustativo —centrado en tres categorías: gustos, aromas y sensaciones trigéminas (relativas a las sensaciones de dolor, temperatura y textura) —, de los sentidos químicos, el gusto y el olfato, y de su actuación como medios de control del organismo que determinarán el valor nutritivo de los alimentos, sin olvidar las sensaciones trigéminas, que por su sensibilidad igualmente química, también contribuyen a la percepción del gusto. Estas tres categorías intervendrán en la percepción de los sabores a través de los receptores repartidos por la lengua y el paladar, lo que conducirá a otro punto de la investigación enfocado en los nuevos descubrimientos sobre el sabor, o el hallazgo de nuevos receptores del gusto. Finalmente, el último apartado del capítulo estará dedicado a la memoria, el aprendizaje y el placer del gusto como elementos necesarios en la construcción de este sentido, ya que, junto a los procesos fisiológicos, los factores de naturaleza social y cultural serán igualmente determinantes.

Una vez observado el grado de implicación de los sentidos en el deleite gustativo, se abordará, en el capítulo tres, el género de las naturalezas muertas —fundamentalmente como precursor de la representación del gusto en el arte—, puesto que, antes de la

aparición del *eat art* y la integración del cuerpo como parte de la obra, las sensaciones del gusto eran percibidas por el ojo, convertido en boca ante la visión de los alimentos. Por este motivo, ha sido objeto de análisis solo aquella «temática comestible» de las naturalezas muertas que despiertan el apetito en el terreno del ilusionismo pictórico y dentro de este primer bloque temático del gusto que, por ahora, degusta en lugar de comer. Los temas de las naturalezas muertas —cestas de frutas, mercados, cocinas, mesas servidas, etc.— no solo despertarán el apetito; además, son testimonio fiel de las costumbres alimenticias, de la gastronomía y, en definitiva, del gusto de una época, que algunos artistas contemporáneos han llevado a su presente inmediato. Siguiendo un orden de relación temática con sus antecedentes barrocos, más que una ordenación cronológica, para poder establecer relaciones directas entre el pasado y el presente, se abordará de manera paralela el bodegón contemporáneo, teniendo en cuenta que el uso de los medios tecnológicos, el vídeo o la fotografía, constituyen, en la mayoría de los casos, las nuevas herramientas para capturar esas escenas del entorno doméstico más actual.

Por último, el capítulo cuatro cierra esta primera parte haciendo referencia a la importancia cultural del gusto. La dimensión del acto alimenticio no es solo existencial; su valoración responde tanto a las constantes biológicas como a las culturales, las cuales determinarán el desarrollo de las sociedades. Desde estas premisas, el objetivo del capítulo es introducir, a partir de las ciencias sociales, la antropología y la psicología, los aspectos esenciales del gusto cultural, que marcan la identidad de los pueblos, los hábitos de consumo o los problemas de la globalización, aspectos de la realidad contemporánea que originan desde el arte respuestas e interpretaciones diversas por parte de diferentes artistas del siglo XX, que serán investigados. Mención especial merece el análisis de la memoria cultural del gusto, último epígrafe del capítulo, que ha dado lugar a un proyecto museográfico para preservar la cultura alimentaria: El FoodCulturaMuseum.

La primera parte de la tesis ofrece, por tanto, un panorama del estado del gusto desde distintos ámbitos, que se completa con un segundo bloque dedicado, ya, a abordar la implicación de este sentido en las acciones artísticas.

Partiendo de estas consideraciones, el objeto de análisis en la segunda parte se centrará en el trayecto marcado por los artistas de la década de los años sesenta y setenta, donde el acto de comer surge como acción artística. Se observará cómo, más que en ningún otro ámbito artístico, las acciones centradas en la incorporación de la comida conllevan la percepción gustativa del sujeto receptor. El público intervendrá en una temática ya no categórica sino sensorial y existencial.

Continuando con la estructura de la tesis, la segunda parte, comienza en el capítulo cinco, donde se rastrea en la historia del arte y la comida, iniciada en el género de las naturalezas muertas, que abrirán el camino a nuevas formas temáticas en torno al alimento. Así, en las manifestaciones posteriores, la comida no solo aparecerá como fuente de inspiración artística, sino también como material, como elemento de composición plástica y como medio sobre el que ejercer una actividad común, cocinar, a través de la figura del cocinero-artista. Se investigarán los primeros proyectos de restauración llevados a cabo por autores desde muy diferentes épocas, hasta llegar al acto primario, a la ingesta del alimento en el arte; es decir, al acto de comer.

En el capítulo seis, se examinará el *eat art*, comenzando por la figura de Daniel Spoerri, el ideólogo que sentará las bases del movimiento, desde sus primeros inicios como miembro del *Nouveau Réalisme* (nuevo realismo francés) —en cuyo contexto iniciará los *tableaux-piges* (cuadros-trampa)— y las primeras acciones de los restaurantes-galerías, hasta el desarrollo, definición y evolución del *eat art* como movimiento artístico que se fragua en su restaurante (Restaurant Spoerri) y en la Galería Eat Art, donde realiza sus

acciones comestibles, tales como banquetes, cenas y festivales de diferente índole conceptual. El capítulo continuará con el análisis de Miralda-Selz y sus *traitures-coloristes* (*catering* colorista), artistas destacados del movimiento que, de manera paralela a Spoerri, trabajarán con comida realizando también acciones centradas en el acto de comer. Posteriormente, se profundizará en Antoni Miralda, cuyos rituales, ceremonias y banquetes serán objeto de estudio, para poner fin a este tema con el epígrafe dedicado a las esculturas para ver y comer, junto al de las nuevas acciones en torno a la mesa, englobadas en la estética relacional.

A partir de los capítulos siete y ocho, la participación del público en las acciones comestibles será oscilante cuando no inexistente, principalmente porque los temas considerados en el análisis se muestran como manifestaciones extremas del acto alimenticio. Desde esta óptica se abordará, primero, el acto caníbal, modalidad alimenticia utilizada por las vanguardias artísticas como metáfora recurrente para transgredir los valores culturales de la sociedad burguesa —donde el arte de acción constituye el recurso expresivo que mejor se adapta a la representación del canibalismo—, para terminar con las cuestiones de género en el acto alimenticio, que pondrán en entredicho los valores sociales y culturales en los que se asientan el ideal de belleza y la construcción y representación del cuerpo femenino. Se examinarán, particularmente, las patologías alimenticias y su representación visual en el arte.

La investigación se cierra, en el capítulo nueve, con otra figura primordial de la tesis, Ferran Adrià. Se analizará la trayectoria de este famoso cocinero, en concreto la desarrollada como chef de elBulli, donde elaboró una nueva forma de vivir la experiencia de la gastronomía que no solo le colocó a la cabeza de la alta cocina internacional, sino que le valió una invitación a la Documenta 12 en 2007, en la que participará como artista invitado al lado de las principales figuras del arte contemporáneo del momento. A partir



de la experiencia de Adrià en Kassel, surgen publicaciones que indagan en el debate suscitado tras este acontecimiento. Un debate en torno a la relación entre la alta cocina de vanguardia y el arte, no exento de polémicas y al que esta tesis ha pretendido contribuir.

Pondrán fin a la estructura de la investigación, las conclusiones generales con un breve apunte sobre las futuras líneas de investigación y la bibliografía razonada atendiendo a los dos bloques temáticos.





## Introduction

Since the exhibition “Comer o no comer” (*To eat or not to eat*), held at the Centre of Modern Art in Salamanca in January 2003, the idea of the relationship between signature cuisine and “edible art” (Eat Art, 1970) has represented a field of research yet to be explored by the academic world, even before Ferran Adrià participated in Kassel’s Documenta 12. The exhibition was based on the need to display and evaluate the relationship between art and food, drawing attention to the previous void in terms of reflection and analysis. Except for the genre of still life, which has been widely studied both historically and scientifically, the remaining twentieth century art forms involving the act of eating have not been subject to a significant level of research.

Any attempt to analyse the relationship between art and food shown in the exhibition “Comer o no comer”, the starting point for research on the topic, is hindered by the magnitude of the subject matter. This meant limiting the scope to one particular aspect, the act of eating in art, further restricting the parameters of the thesis to encompass the period between Eat Art and 2007, when Adrià participated in Documenta 12 and this thesis was started.

Without meaning to, Adrià’s invitation to one of the most prestigious international exhibitions and platforms for artistic recognition returned the investigation to its initial foundations, which allowed further conclusions to be drawn about the act of eating in twentieth century art from the prodigious amount of bibliographical documentation generated by the event. The research has been developed in parallel with the rise of the new cuisine of this universal chef, who, following the controversy surrounding his participation

in Documenta 12, has opened a new chapter of exploration and debate within art.

With its foundations in the most important national and international food, art and cuisine exhibitions in recent years, this thesis aims to analyse and collect information on the most important artistic expression focused on the act of eating, then subsequently evaluate and interpret the findings. The chronological and geographical limitation of the thesis confines research to the late twentieth and early twenty-first centuries, within the borders of Europe; without forgetting, given its controversial impact on the artistic landscape, Adrià's culinary work, which transcends the act of eating by creating a new taste aesthetic. The analysis will not enter into a conceptual discourse about signature cuisine, nor will it focus on the aesthetic and philosophical debate about whether or not it should be considered art, as this is not part of the topic of this thesis. Instead, it will discuss the sensory experience within the aesthetic of participation, where food intake is an essential element of a context that promotes the interaction of the audience with the work.

In this regard four focus points centred around food will be determined: the first will include actions aiming at an artistic experience or that play with the criteria of taste perception, which implicitly include the social function of the act; the second focus point will be made up of actions that delve into the violation of basic cultural taboos, including cannibalism; while the third section will comprise the actions of female artists who use the act of eating to raise discussion about gender issues, outside the scope of interaction with the audience. And finally, within the ambit of the act of eating, the fourth group will address the gastronomic experience and actions of Adrià, where the participation of the diner has ushered in a new attitude towards food.

Regarding the structure of the thesis, the research is organised in two parts: the first focuses on taste as a primordial sense for eating. This section is titled, ‘The artistic taste’, and discusses the importance of the senses in different disciplines; philosophy, science, sociology, anthropology, and culture. It is divided into four chapters, with a second section titled, ‘The act of eating in late twentieth century and early twenty-first century art,’ which consists of five chapters dedicated to specific analysis of the most important art in this category. After the art has been selected and defined, it is analysed from the perspective of different movements, primarily in Eat Art, and in the period up until Adrià’s participation in Documenta 12.

Following this structure, the first part aims to examine the inclusion of the sense of taste in art. To do this, an initial analysis was necessary to look at sensory value within Western philosophical thought. It will primarily address the topic from the point of view of classical sensory perception questions such as: which senses help attain knowledge? and, what is the role of the senses in the cognitive processes for perception? The responses have historically led to a sensory classification, a hierarchy of the senses in classical antiquity, which was proposed primarily by Plato and Aristotle and which will be analysed through their writing. Within these texts are the key reasons for a hierarchy of the senses, based on an order that is perpetuated in subsequent philosophical doctrines, thereby determining and evaluating taste. The debate on the hierarchy of the senses gives rise to two opposing philosophical approaches: first, those who agree with the pyramid order (“ocularcentrism”) and, on the other hand, those who propose a balance with the other senses, disregarding a hierarchical system (“anti-ocularcentrism”).

The continuity of the sensory tradition and further discussion will lead to a new classification of the senses, within theories on the perception of beauty, resulting in what is known as “the problem of

taste.” The principles that govern the hierarchy of the senses will be questioned from the point of view of sociology, as the premise of a social consensus, which will be analysed in the final section of the chapter.

A scientific point of view on the anatomy of taste will be explored in chapter two, as a counterpoint to the philosophical debates, referencing the scientific advances that have been made in this area as reflected in publications, clinical research journals and at conferences. There will be discussion of how our taste system works, focussing on three categories: taste, smell and trigeminal sensations, in addition to discussion of the chemical senses, taste and smell, and their role in controlling the body and determining the nutritional value of different foods. These three categories are involved in the perception of taste via receptors located throughout the tongue and palate, leading to further research focused on new discoveries about taste and the discovery of new taste receptors. Finally, the last section of the chapter will be devoted to memory, learning and pleasure relating to taste, as necessary elements that make up this sense, which are important factors in combination with physiological processes, social factors and culture.

Once the degree of involvement of each of the senses in relation to gustatory pleasure has been ascertained, chapter three will address the topic of still life, largely as a precursor to the representation of taste in art. Before the onset of Eat Art and the integration of the body as part of the work, the sensations of taste were perceived by the eye, which acted in place of the mouth at the sight of food. For this reason, only the “edible theme” of still life has been the subject of analysis, as it awakens the appetite through pictorial representation, which falls within the first section of topics to be covered, for now limited to tasting instead of eating. The subjects of still life such as fruit baskets, markets, kitchens, set tables, etc., not only awaken the appetite, but are also a faithful testimony of the eating habits, cuisine and, tastes of an era, which some contemporary artists have

brought to the present. Contemporary still life will be addressed in parallel, considering that the use of technological media, video and photography, are, in most cases, new tools to capture the scenes of the present domestic environment.

Finally, chapter four concludes the first section by analysing the cultural importance of taste. The aim of the chapter is to introduce the essential aspects of cultural taste that mark people's identity and spending patterns, including the effects of globalisation, from the perspective of the social sciences, anthropology and psychology. These are aspects of contemporary reality arising from art that will be investigated using the responses and interpretations of different twentieth century artists. There will be a special mention on the cultural memory of taste, in the last section in the chapter, which has led to a museum project to preserve food culture: The FoodCulturaMuseum.

The first part of the thesis provides, therefore, an overview of the status of taste from different viewpoints, complete with a discussion dedicated to addressing the implications in an artistic sense.

Based on these considerations, the scope of the analysis in the second part will focus on the route marked by the artists of the sixties and seventies, where the act of eating first arose as an artistic medium. It will be noted how, more than in any other artistic field, art focused on incorporating food involve the taste perception of the receiving subject. The audience is involved in a subject which is sensory and existential rather than categorical.

Continuing with the structure of the thesis, the second part begins in chapter five, which tracks the history of art and food, beginning with the gender of still life, which will open the way for new themes based around food. Thus, in subsequent statements, food not only appears as a source of artistic inspiration, but also as a material, as an element of the composition and as a means to carry out a common activity, cooking, through the figure of the chef-artist. The thesis investigates



the first restaurant projects undertaken in very different times, up to the act of eating.

In chapter six, Eat Art will be examined, beginning with the figure of Daniel Spoerri, the ideologue laid down the foundations of the movement, from his beginnings as a member of Nouveau Réalisme (French New Realism), in which context he began creating *snare-pictures*. The first restaurant-galleries will also be discussed, including the development and evolution of the definition of Eat Art as an artistic movement. Spoerri's restaurant (Restaurant Spoerri) and the Eat Art Gallery will be analysed, as places where the artist made his edible art including banquets, dinners and festivals with a different conceptual nature. The chapter continues with an analysis of Miralda-Selz and their caterers-colorists, as prominent artists in the movement who, in parallel with Spoerri, also worked with food creating works of art focused on the act of eating. Subsequently there will be further information about Antoni Miralda, whose rituals, ceremonies and banquets will be studied. This will end the section about sculptures to see and eat, together with art around the table, included in as part of related aesthetics.

Starting from chapters seven and eight, audience participation with edible action will be few and far between, mainly because the issues considered in the analysis are shown as extreme manifestations of the act of eating. From this perspective the thesis will address, first, the act of cannibalism, a topic used by avant-garde artists as a recurring metaphor for transgressing the cultural values of bourgeois society, where action art constitutes an expressive resource that is best suited to the representation of cannibalism. This will move on to gender issues involved in eating, which bring into question the social and cultural values that are based on the ideal of beauty and the construction and representation of the female body. In particular eating disorders and their depiction in art will be examined.

The research concludes in chapter nine, with another major figure of the thesis, Ferran Adrià. It will analyse the career path of this famous chef, with special focus on his development as chef of elBulli, the restaurant that developed a new way to experience cuisine that not only placed Adrià at the head of international haute cuisine, but also earned him an invitation to Documenta 12 in 2007, to participate as a guest artist alongside the leading figures of contemporary art at the time. From the experience of Adrià in Kassel, several publications explored the debate sparked by this event. This thesis aims to contribute to this controversial debate regarding the relationship between avant-garde haute cuisine and art.



# **PARTE I**

**El degustar artístico**



# Capítulo 1

## Filosofía del gusto: valoración sensorial del sentido

Comer es una de las experiencias más vitales e importantes de la vida humana. Al hacerlo, se ejercita el gusto como sentido con el cual se distingue el sabor de lo ingerido. El gusto es el sentido corporal más íntimamente ligado al acto de comer, pero también está ligado a la capacidad del ser humano para emitir juicios de valor: la comida gusta o, por el contrario, disgusta.

Hablar del acto de comer dentro del mundo artístico conlleva necesariamente un estudio inicial del sentido del gusto para entender

las acciones de los artistas que lo incorporan como elemento esencial de su obra. Sin embargo, antes de realizar un análisis científico sobre la anatomía del gusto y entender la importancia de este sentido en la ingesta alimenticia, conviene llevar a cabo, en primera instancia, una breve indagación filosófica, ya que las interpretaciones del gusto dependen en gran medida de la influencia que ha ejercido el pensamiento filosófico en la forma de entenderlo y explicarlo.

La historia de la filosofía occidental contiene, en sus teorías sobre la percepción sensorial, el origen de las primeras reflexiones acerca del sentido del gusto. Desde la Antigüedad clásica, los criterios de percepción han fijado en cinco los sentidos que proporcionan información al cerebro sobre el mundo exterior: la vista, el oído, el tacto, el olfato y el gusto.

Los filósofos griegos ya se preguntaban por el funcionamiento de los sentidos: cómo adquirirían su información, cómo sintetizaban las sensaciones provenientes del exterior los órganos sensoriales o el grado de fiabilidad de la información obtenida. Pero serán los padres de la filosofía occidental, Platón y Aristóteles, quienes ofrezcan en sus escritos su interés por explicar el funcionamiento de las sensaciones que perciben los órganos del cuerpo, limitando los criterios de percepción en función de la distancia del objeto percibido con respecto al órgano receptor.<sup>1</sup> La enorme influencia de estos filósofos siguió presente en las doctrinas filosóficas posteriores y, por consiguiente, en la forma de pensar en Occidente, solo superada, como se verá en el capítulo siguiente, por los avances de la ciencia y los nuevos criterios de percepción de la estética gastronómica contemporánea.

---

1 Korsmeyer, Carolyn, *El sentido del gusto. Comida estética y filosofía*, Barcelona: Ed. Paidós Ibérica, 2002, p. 28.

### 1.1. Tradición sensorial: clasificación de los sentidos en Platón y Aristóteles

Comenzando por Platón, sus reflexiones sobre los sentidos se hallan en sus *Diálogos*<sup>2</sup> de la tercera época, en particular, en el *Timeo*.<sup>3</sup> Allí, analiza el funcionamiento de los sentidos, mientras explica y describe la creación del mundo y del hombre con el fin de encontrar un estado político acorde con su naturaleza. En este discurso, su protagonista, en conversación con Sócrates, relata la creación del hombre, que abarca desde la formación del alma y el cuerpo a la de los sentidos, en particular, el gusto.

Partiendo de los orígenes del universo y la vida, de la creación del hombre y el alma, hablará de la necesidad de sentir, pero al hacerlo advierte de la necesidad de gobernar las emociones y, en consecuencia, los sentidos.<sup>4</sup> Platón reconoce la importancia de los sentimientos en el hombre para preservar su existencia, pero también previene del deber de controlarlos si se quiere alcanzar la sabiduría y la virtud, capacidad que, según la doctrina platónica, está destinada al alma racional. El diálogo continúa con la descripción del nacimiento de las partes del cuerpo humano, y es aquí donde pone de manifiesto la clasificación de los sentidos, al enumerar la creación de los órganos de percepción sensorial según su orden de importancia:<sup>5</sup>

---

2 Platón, *Ión, Timeo, Critias*, Madrid: Ed. Alianza, 2009. Entre los *Diálogos* de la tercera época se encuentran, además del *Timeo*, *Sofista*, *Político*, *Critias*, *Leyes* y *Filebo*.

3 Conocida en la Antigüedad como *Timaeus*, fue considerada una de las obras más importantes de Platón, con una enorme influencia hasta el Renacimiento. El *Timeo* comienza con citas a *La República*, por lo que se estipuló que podría ser una continuación de esta. Los personajes del diálogo son Sócrates, Timeo (personaje principal, natural de Lócride), Critias y Hermócrates.

4 Platón, *Ión, Timeo* ..., p. 79 (42a-42b).

5 *Ibidem*, p. 82 y 85.



45b: Los órganos hechos en primer lugar, fueron los ojos portadores de la luz [...].

47a: A mi juicio, la vista es la mayor utilidad que tenemos, porque ninguno de los discursos que hemos pronunciado sobre el universo, jamás se hubiera dicho sino hubiéramos visto [...]. Así pues, afirmo que este es el bien más grande: los ojos.

Sitúa la vista en primer lugar, como elemento sensorial principal para el ejercicio de la actividad intelectual, ya que gracias a ella «[...] hemos obtenido la filosofía, que constituye el mejor bien de parte de los dioses [...] al género humano». <sup>6</sup> Con un criterio similar, otorga al oído las mismas virtudes o cualidades cognitivas que a la vista, aunque sin hacer un desarrollo tan preciso y completo como el primero. <sup>7</sup> Clasificados la vista y el oído en la cúpula piramidal de los sentidos cognitivos, continúa el discurso distinguiendo los hechos que acontecen en el universo por necesidad de los que se realizan con inteligencia, <sup>8</sup> para situar a los otros sentidos del cuerpo (tacto, olfato y gusto) como necesarios, pero no intelectuales. Respecto a la necesidad del gusto dirá: <sup>9</sup>

70e: A la parte del alma que desea comida y bebida y todo cuanto el cuerpo necesita debido a su naturaleza, la alojaron en medio del diafragma y el límite junto al ombligo [...] lo construyeron

---

6 Platón, *Íón*, *Timeo*, *Critias* ..., p. 85. Platón utiliza con frecuencia metáforas visuales para exponer sus ideas sobre el conocimiento, como la alegoría de la caverna.

7 *Ibíd.*, (47c).

8 *Ibíd.*, p. 86 (47e).

9 *Ibíd.*, p. 115.

como una especie de establo para la comida del cuerpo. Allí lo aprisionaron como una bestia salvaje, pues era preciso que se criase atada por si existiese alguna vez un género mortal. Le asignaron allí esta ubicación por los siguientes motivos: para que permaneciese siempre junto al establo y habitase un lugar lo más alejado posible de la parte que delibera [...].

El gusto aparece como un sentido meramente corporal, necesario, pero jerárquicamente inferior. El hombre necesita alimento para subsistir, pero además, como ser mortal, requiere ser enjaulado como una bestia ante la necesidad excesiva de alimento. Ofrece una visión del hombre gobernado por sus deseos y apetencias, cuya insaciabilidad natural le lleva a afirmar lo siguiente:<sup>10</sup>

72e: Los que formaron nuestro género tenían conocimiento del desenfreno que íbamos a tener con la bebida y comida y que, por glotonería, nos surtiríamos más de lo que es proporcionado y necesario.

73a: Así pues, para que el género mortal no pereciera rápidamente por enfermedades [...] previeron lo siguiente: pusieron la cavidad llamada baja como abrigo para cuando nuestra constitución eliminase comida y bebida, enrollaron los intestinos para que la comida no los atravesara rápidamente y nuestro cuerpo nuevamente tuviera la necesidad de una gran comida y que, de esta manera, le proporcionase

---

10 Platón, *Íón*, *Timeo*, *Critias* ..., p. 117.

insaciabilidad y el género humano por su glotonería, no se hiciese por completo enemigo del saber, inculto y no obedeciera a nuestra parte más divina.

Platón subsana los peligros del apetito otorgándole especial relevancia al intestino como órgano del cuerpo necesario para almacenar el abuso de comida y dominar el apetito, para que el alma pueda ejercer sus facultades supremas. Si bien la cita pudiera parecer una sentencia condenatoria al sentido del gusto, por ser partícipe de la glotonería y el exceso en el disfrute de la comida, lo cierto es que cualquier exceso debe controlarse con independencia de su naturaleza, a pesar de que el placer gustativo es uno de los excesos más recurrentes.

La idea presente en las teorías platónicas de que nuestra «parte más divina», el alma, está separada de la parte más corrupta, el cuerpo, conduce a otra valoración jerárquica del sentido del gusto con base en el placer. En el *Fedón* afirma que, para que el alma pueda recuperar su esencia divina y adquirir la sabiduría perdida, debe producirse la muerte corporal, y por ello, la ocupación de un filósofo llamado de los de «verdad» no debe centrarse en el cuerpo sino versar sobre el alma:<sup>11</sup>

64c-65a: [...] ¿Te parece a ti propio de un filósofo el interesarse por los llamados placeres de la índole, por ejemplo, de los de la comida y bebida?  
— De ningún modo, Sócrates— respondió Simmias.

---

11 Platón, *El Banquete, Fedón y Fedro*, Barcelona: Ed. Labor, 1988, en el *Fedón* p.151.

Según Platón, no es propio de un filósofo interesarse por los placeres de la mesa, y tal es la afirmación que, de nuevo en el *Banquete*, los invitados reunidos en una cena debaten sobre la filosofía del amor, rechazan la bebida, e incluso la música, para evitar la distracción de su pensamiento y concentrarse de lleno en el saber:<sup>12</sup>

176d-177b: [...] acordaron todos que no se emborracharían en esa reunión y que se limitarían a beber lo que fuera de su agrado, [...] propongo a continuación que mandemos a paseo al flautista [...] y que pasemos la velada de hoy en mutua conversación.

Estas declaraciones aconsejan, por tanto, separar el alma del placer de los sentidos, ya que estos suponen un obstáculo para la erudición. En el *Fedón* incluso llega a extrapolar este placer a los sentidos cognitivos, la vista y el oído, que considera igualmente proclives a los errores perceptivos.<sup>13</sup> Sin embargo, ambos siguen siendo los sentidos más «idóneos» para lograr la sabiduría no corpórea, puesto que actúan como guías sensoriales hacia el conocimiento.

En resumen, la distancia entre el objeto y el órgano perceptivo parece ser el factor determinante en la ordenación jerárquica de los sentidos de Platón, donde los dos sentidos supremos —vista y oído— son afines a la inteligencia y al conocimiento, y el resto de ellos —tacto, gusto y olfato— son sentidos meramente corporales por su mayor contacto con el órgano receptor y, en consecuencia, se encuentran próximos al exceso.

---

12 Platón, *Fedón* ..., p. 34.

13 *Ibidem*, p. 152.

El pensamiento de Aristóteles es mucho más pragmático que el idealismo platónico en lo que concierne a este tema. Las principales fuentes de referencia de las que se parte serán *Acerca del alma*, *Del sentido y lo sensible* o *Ética eudémica*. El primero es un tratado sobre los seres vivos y sus diferencias. A lo largo de los tres libros que componen la obra, se cuestiona no tanto la existencia del alma en sí misma, sino a qué género o ser vivo pertenece. A diferencia de Platón, para Aristóteles el alma sí necesita un cuerpo, del cual no puede prescindir. A partir del segundo libro, el filósofo analiza los cinco sentidos según su objeto sensible:<sup>14</sup>

426 b10: [...] cada sentido —asentado en el órgano sensorial [...]— tiene su objeto sensible correspondiente [...].

418 a10: [...] acerca de los objetos sensibles [...] llamo «propio» a aquel que no puede ser percibido por ninguna otra sensación y en torno al cual no es posible sufrir error, por ejemplo, la visión del color, la audición del sonido y la gustación del sabor [...].

Igual que hiciera Platón, Aristóteles también señala la vista como sentido supremo, por su valor cognitivo, y coloca en segundo lugar al oído por ser elemento indispensable para la comunicación y el habla, cualidades destinadas al conocimiento:

Todos los hombres tienen naturalmente el deseo de saber. El placer que nos causan las percepciones de nuestros sentidos es una prueba de esta verdad. Nos agradan por sí mismas, independientemente de su utilidad sobre todo la

14 Aristóteles, *Acerca del alma*, Madrid: Ed. Gredos, 2010, p. 88 y 115.

vista. [...] preferimos [...] el conocimiento visible a todos los demás conocimientos que nos dan los demás sentidos. Y la razón es que la vista, mejor que los otros sentidos, nos da a conocer los objetos, y nos descubre entre ellos un gran número de diferencias.<sup>15</sup>

[...] de manera indirecta, el oído es el que aporta la más amplia contribución a la sabiduría. El discurso en efecto, o el razonamiento, que es causa de aprender, es así por ser audible.<sup>16</sup>

El análisis de Aristóteles sobre los sentidos abarca tanto al género humano como a los diferentes seres de la naturaleza. Es en esa disertación sobre los distintos seres vivos donde clasifica los sentidos corporales en un grado de inferioridad, comparando su funcionamiento con el de las bestias.

Para Aristóteles, el sentido más básico, debido a que cualquier ser vivo sensible lo posee, será el tacto, a pesar de que esté más desarrollado en el género humano que en el de las bestias.<sup>17</sup> Seguidamente, por la necesidad común de alimentarse, sitúa el gusto, fuertemente ligado al tacto: «lo gustable es una cierta clase tangible».<sup>18</sup> De hecho, Aristóteles, como observa la filósofa italiana Francesca Rigotti, había visto en el vicio de la gula la satisfacción del placer del tacto y no del gusto:<sup>19</sup>

---

15 Recurso electrónico: [www.infotematica.com.ar](http://www.infotematica.com.ar). Formato PDF. Aristóteles, *Metafísica. Libro I. Naturaleza de la ciencia; diferencia entre la ciencia y la experiencia*, p. 3.

16 Aristóteles, *Del sentido y lo sensible. De la memoria y el recuerdo*, Madrid: Ed. Aguilar, Psicolibro, 1962, p. 17.

17 Aristóteles, *Acerca del alma ...*, p. 98 (421a).

18 Ibídem, p.100 (422a) *Que se ocupa de estudiar el sentido del gusto y su objeto propio, el sabor*.

19 Rigotti, Francesca, *Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria*, Barcelona: Ed. Herder, 2001, p.129-130, citando a Aristóteles en *Magna Moralia* (1206<sup>a</sup>).

[...] los licenciosos gozan del placer que nace enteramente del tacto, tanto si se trata de comidas como de bebidas o de los llamados placeres afrodisíacos. Por esto un individuo glotón deseaba que la garganta se le volviera más larga que la de la grulla, queriendo dar a entender que experimentaba placer con el tacto.

Gusto y tacto se distinguen del resto de los sentidos en que actúan sin la necesidad de un medio transmisor entre órgano y objeto perceptor. Ambos sentidos requieren de un contacto físico, de la participación del cuerpo, para ser percibidos. En un estado intermedio coloca el olfato, ya que, a pesar de que funciona distanciado de su objeto, como la vista y el oído, no contribuye como aquellos al desarrollo cognitivo y sí está próximo a los sentidos «táctiles».<sup>20</sup>

Aristóteles distingue los sentidos a distancia, como son la vista y el oído —cuyo medio transmisor es la luz,<sup>21</sup> para el primero, y el aire o el agua para el segundo— de los sentidos táctiles o corporales, gusto, tacto y olfato —cuyo funcionamiento depende del contacto físico, de la percepción subjetiva del receptor—.

La diferencia primordial entre Platón y Aristóteles en cuanto a la jerarquía de los sentidos, y en particular al grado de inferioridad otorgado al gusto, estriba en su idea del placer.<sup>22</sup> Ambos filósofos coinciden en la necesidad de saborear, de degustar, para una adecuada nutrición, pero Aristóteles, a diferencia de Platón, reconoce en los placeres sensoriales una virtud, porque «sin placer no hay felicidad» y la felicidad es «el acto de la virtud en una vida perfecta».<sup>23</sup>

El placer que nace de la ciencia y de la contemplación intelectual

20 Aristóteles, *Del sentido y lo sensible* ..., p. 34.

21 Aristóteles, *Acerca del alma* ..., p. 92 (419a).

22 Recurso electrónico: [www.elaleph.com](http://www.elaleph.com). Aristóteles, *Moral a Eudémo*. Véase, Cap. IX *Del placer*, p. 90.

23 *Ibíd.*

no es una «generación»,<sup>24</sup> por lo que el gusto y el tacto, ejercidos con moderación, son beneficiosos para la vida. Pero reconoce en ellos una propensión al abandono y a la indulgencia, ya que su abuso desemboca en glotonería, alcoholismo o vicio.

Si Platón promulga la divinidad del alma, Aristóteles aboga en su doctrina ética por el desarrollo del carácter virtuoso, que requiere aprender a controlar el placer y el dolor:<sup>25</sup>

[...] el exceso y el defecto no son, por otra parte, los únicos límites que se pueden poner a la virtud, porque también se la puede limitar y determinar por el dolor y el placer. Muchas veces el placer es el que nos arrastra al mal, como el dolor nos impide otras hacer el bien; en una palabra, en ningún caso se encuentran la virtud o el vicio sin que, al mismo tiempo, aparezcan la pena o el placer.

Cultivar la templanza y la virtud supone alcanzar «el término medio», lugar donde reside esta:<sup>26</sup>

En la comida y en la bebida sucede lo mismo tomadas en gran cantidad se pierde la salud, y si se toman en muy poca, también perece; y solo manteniéndose en una justa medida, en un término medio, es como se conserva la fuerza y la salud.

---

24 Aristóteles, *Moral a Eudémo* ..., p. 91.

25 Ibídem, Cap. VI. *De la influencia del placer y el dolor sobre la virtud*, p. 18.

26 Aristóteles, *Moral a Eudémo* ..., Cap. V *División del alma en dos partes, y virtudes propias de cada una*, p. 16.



En el ejercicio del gusto, el término medio estará mas próximo al defecto que al exceso, pero el filósofo considera que no siempre es igual para todos, porque las necesidades de comida varían entre los individuos. No obstante, el uso del placer entendido como un bien no es igual para todos los sentidos, ya que, según la tradición filosófica, el desarrollo intelectual no viene de los sentidos corporales:<sup>27</sup>

[...] concluyo sin vacilar que los placeres de la vista, los del oído y los de la inteligencia son los mejores, puesto que los del cuerpo no proceden sino de la satisfacción de nuestras necesidades.

Así, el placer gustativo en Aristóteles sigue siendo un disfrute sensorial, lo que lo convierte en un placer inferior al intelectual. Por tanto, la intervención del placer en el ejercicio de los sentidos es, una vez más, un factor determinante en la clasificación jerárquica de estos.

Tras el examen del gusto filosófico en Platón y Aristóteles, se infiere que, de manera temprana, se estableció una clasificación de los sentidos en función de su valor intelectual, distinguiendo los sentidos cognitivos —vista y oído—, que ayudan al conocimiento del mundo exterior, de los sentidos físicos —gusto, olfato y tacto—, cuyo funcionamiento depende exclusivamente del cuerpo y, en consecuencia, se dirigen al mundo interior. Esta distinción justifica la posición de inferioridad otorgada a los sentidos físicos, menos valorados que los sentidos intelectuales por su condición natural y su limitado discernimiento.

Además de la distancia entre el objeto percibido y el órgano perceptor, el placer, como se ha visto, también representa un papel

---

27 Aristóteles, *Moral a Eudémo* ..., Cap. IX *Del placer*, p. 94.

determinante en la clasificación. La tendencia natural del hombre hacia la satisfacción del placer puede desencadenar un abuso en el ejercicio de los sentidos físicos. Tanto la glotonería como el vicio sexual son peligros inherentes al gusto y al tacto si no se actúa con moderación, circunstancia que también fundamenta la posición inferior del gusto dentro de la jerarquía tradicional de los sentidos.

## 1.2. Continuidad con la tradición

Sin entrar en la profundidad del debate filosófico sobre la tradición jerárquica, se partirá de planteamientos filosóficos como el que Carolyn Korsmeyer desarrolla en su libro *El sentido del gusto*, para analizar la tradición sensorial y su continuidad en la estética del gusto. Korsmeyer ofrece las claves para entender cómo el sentido del gusto ha ocupado la posición más baja dentro de la jerarquía de los sentidos a lo largo de la historia, y propone una revisión y una justa valoración, que será un punto de referencia en los estudios filosóficos que se han abordado sobre el tema.

A modo de apunte, se citará como contrapunto a la disertación de Korsmeyer el estudio *Devolver la mirada. La respuesta americana a la crítica francesa al ocularcentrismo*,<sup>28</sup> realizado por Martin Jay; se mencionará el pensamiento de aquellos filósofos que, en cierta medida y en contra de la categorización jerárquica, reclamaron un mayor reconocimiento de la experiencia sensorial; tras lo cual se procederá al análisis del gusto desde su apreciación como metáfora para la elaboración de la estética.

Con el empirismo comienza a reconocerse la utilidad de los sentidos denominados inferiores como vía de conocimiento, aunque estos por sí solos no puedan proporcionarlo sin ayuda de la razón. Para

---

28 Jay, Martin, *Downcast eyes. The denigration of vision in the twenty century french thought*, (Devolver la mirada. La respuesta americana a la crítica francesa al ocularcentrismo), EEUU: University of California Press, 1993.

los empiristas las sensaciones táctiles, olfativas, gustativas y auditivas proveen información que no justifica su menosprecio. Enfatizan, por tanto, el papel de la experiencia ligada a la percepción sensorial en todo proceso cognitivo. Denis Diderot, haciendo referencia a los criterios de percepción de las personas con ceguera, argumentaba que, ante la necesidad de hacer uso de otros sentidos como el tacto, los sentidos corporales debían valorarse igualmente en la formación del conocimiento. Por su parte, los filósofos británicos como John Locke argumentaban que la experiencia sensible aporta conocimiento, ya que los contenidos mentales, «ideas», se obtienen por contacto de todos los órganos sensoriales con el mundo exterior. Él mismo, en su *Ensayo sobre el entendimiento humano*, dice que si se preguntara a un hombre «cuándo empieza a tener ideas, [...] la respuesta correcta sería: cuando tiene la primera sensación». La sensación es «una impresión o moción hecha en alguna parte del cuerpo, de tal índole que produce una percepción en el entendimiento».<sup>29</sup> Por otra parte, David Hume se refiere a las impresiones y a las ideas en su *Investigación sobre el entendimiento humano*.<sup>30</sup> Considera que toda idea debe poder reducirse a una impresión correspondiente, constatando la importancia de la percepción sensorial en el conocimiento, aunque no se detiene en atribuir ningún grado de importancia a un sentido u otro.

Finalmente, en el siglo XIX, la discusión entre racionalistas y empiristas será resuelta con la intervención de la ciencia como medio de conocimiento, aunque desde el punto de vista filosófico no hay ningún desarrollo sobre la jerarquización de los sentidos. Lo mismo ocurre

---

29 Locke, John, *Ensayo sobre el entendimiento humano*, Fondo de Cultura Económica, 1999, p. 96.

30 Hume, David, *Investigación sobre el entendimiento humano*, Madrid: Ágora. Ediciones Istmo, 2004. Véase Sección II, *Sobre el origen de las ideas*, cuando realiza la clasificación de las percepciones según su “vivacidad,” p. 53.

en el siglo XX, donde la crítica al ocularcentrismo promulgada por autores como Georges Bataille en su *Historia del ojo* o Henri Bergson en su ensayo sobre la «tiranía del ojo» *Matière et mémoire* —entre muchos otros autores que destaca Martin Jay en su estudio— se ocupa de anular la supremacía de la vista en contraposición con los otros sentidos sin hacer hincapié en el gusto. Cuestionan la vista como sentido privilegiado no solo desde la filosofía, sino también desde diversos frentes como la antropología, la sociología, la política o la estética.

### 1.2.1. Del Gusto literal al gusto estético

Retomando el hilo argumentativo de Korsmeyer, a pesar de que el gusto literal siguió relegado al escalón más bajo en su valoración, será en las épocas posteriores al periodo clásico, principalmente en la Ilustración europea, cuando surgen las teorías acerca del gusto estético. Para Carolyn Korsmeyer, el gusto literal «aporta el lenguaje y el marco conceptual que permite la comprensión teórica de la apreciación estética de las obras de arte».<sup>31</sup> Saber apreciar una obra de arte es tener buen gusto. Mediante esta analogía se puede comprender mejor el proceso por el cual se identifican la belleza y los valores estéticos.

Sin embargo, a medida que se desarrolla la estética como rama de la filosofía, la brecha entre el gusto literal, utilizado como metáfora, y el gusto estético como base teórica resultante de esta metáfora, se agranda. A la distinción tradicional entre sentidos intelectuales y sentidos corporales se añadirá la distinción entre sentidos estéticos y sentidos no estéticos. Vista y oído continúan siendo los sentidos superiores, que contribuyen al conocimiento de los objetos percibidos y, al mismo tiempo, permiten la apreciación de la belleza y «el desarrollo de formas

---

31 Korsmeyer, Carolyn, *El sentido del gusto ...*, p. 63.

estéticas»,<sup>32</sup> mientras que el tacto, el olfato y el gusto —vinculados a la satisfacción de necesidades físicas— aún son considerados sentidos inferiores alejados así de la distinción o el desarrollo de la belleza.

John Hospers, en su manual *Estética: historia y fundamentos* repasa la «modalidad sensorial» dentro de la estética del arte, dando por sentado que el placer obtenido de una experiencia olfativa, táctil o gustativa puede tener un carácter estético, igual que el placer obtenido mediante la vista o el oído, pero al mismo tiempo reafirma el planteamiento tradicional cuando dice que:

Los sentidos «inferiores» se hallan tan estrechamente vinculados a la satisfacción de las necesidades corporales, que es difícil aislar el goce estrictamente estético derivado de ellos. [...] Los datos de los sentidos «inferiores» son menos complejos, de suerte que los elementos percibidos no se prestan a la compleja disposición formal tan característica de las obras de arte.<sup>33</sup>

Estos motivos son los que justifican que el arte quedara circunscrito, a lo largo de su historia, al nivel jerárquico de los sentidos superiores y, por tanto, a la elaboración de obras de diferente índole pero siempre destinadas a ser apreciadas por la vista y el oído. El arte contemporáneo romperá esta barrera cognitiva a través de la obra de artistas que han incorporado el ejercicio del gusto —es decir, el acto de comer— en sus propuestas estéticas. También se verá cómo desde la sociología se rompe con la división entre sentidos inferiores y sentidos superiores, al poner en evidencia las bases sobre las que se elaboraron las

---

32 Korsmeyer, C., *op. cit.*, p. 63.

33 Beardsley, C. Monroe, Hospers John, *Estética, historia y fundamentos*, Madrid: Ed. Cátedra, 1997, p. 109

distintas teorías del gusto durante la Ilustración europea, cuestionando así el dilema entre el ideal de universalidad y la subjetividad, sustrato de lo que se conoce como «el problema del gusto».

La filosofía siempre ha recurrido al lenguaje de la metáfora como fuente del pensamiento teórico. En el siglo XVIII surgen, en el contexto europeo, numerosos escritos filosóficos que abordan una nueva forma de entender la percepción, el placer, la belleza y el arte. Estos textos utilizan el modelo sensorial del gusto como metáfora para definir la capacidad de diferenciar la belleza y los valores estéticos, lo que desembocará en el gusto estético y servirá para el desarrollo filosófico de la estética como tal.

El uso del término «gusto» ha dado lugar, como afirma Korsmeyer, a diferentes significados semánticos, los cuales hacen referencia de un modo u otro a «la idea de comunión íntima y directa con el objeto por medio de la experiencia sensorial personal».<sup>34</sup> Es decir, la capacidad del individuo de clasificar una experiencia como agradable o desagradable con los diferentes sentidos implica la necesidad de probar, lo cual convierte el gusto en el ideal metafórico del juicio estético y permite juzgar la calidad de una experiencia.

En la enciclopedia de Diderot y D'Alembert, Voltaire<sup>35</sup> compara el gusto estético con el gusto por la comida —gusto literal— para la apreciación del arte. Ambos se ejercitan a través de los sentidos, ofrecen una respuesta inmediata y es necesaria su educación. Sin embargo, a pesar de la versatilidad lingüística del gusto literal como término que permite ser utilizado para hablar del primero, será cuestionado por la subjetividad implícita que conlleva y que supone andar hacia un relativismo que dista de un criterio universal para establecer juicios

---

34 Korsmeyer, Carolyn, *El sentido del gusto ...*, p. 66.

35 *Ibíd.*, p. 71.

de valor estético. El carácter más práctico de la experiencia gustativa, vinculada a la alimentación corporal, generará tensiones entre el concepto de gusto estético y el de gusto literal durante el desarrollo de la estética moderna. Estas tensiones también conectan con la relación entre los diferentes sentidos y su papel en el conocimiento de los objetos percibidos, lo que lleva al sociólogo Pierre Bourdieu a decir:

El gusto es una disposición, adquirida, para diferenciar y apreciar, como dice Kant, o, si se prefiere, para establecer o para marcar unas diferencias mediante una operación de distinción que no es —o no es necesariamente— un conocimiento distinto, en el sentido de Leibniz, puesto que asegura el reconocimiento (en el sentido ordinario del término) del objeto sin implicar el conocimiento de los rasgos distintivos que lo definen en propiedad.<sup>36</sup>

Diferenciar y apreciar un objeto, una experiencia, pero también comprender y conocer. Si el gusto estético está vinculado a la razón o a los sentimientos será motivo de debate durante el siglo XVIII, donde la jerarquía clásica de los sentidos se va a mantener después de que Kant zanjara el discurso en su *Crítica del juicio* (1790).

### 1.2.2. El problema del gusto

Las analogías a partir del gusto literal son el origen de la estética tal y como se conoce. Pero la subjetividad implícita en el concepto del gusto, la cual implica la psicología y la sensibilidad social (educación),

---

36 Bourdieu, Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid: Ed. Grupo Santillana, 2006, p. 477.

chocará con el ideal de universalidad del racionalismo ilustrado. Según Luc Ferry, el filósofo y ensayista francés, considera, en su estudio sobre la invención del gusto en la era democrática, lo siguiente:

Con el concepto del gusto, lo bello va a relacionarse tan íntimamente con la subjetividad humana que incluso podrá definirse por el placer que proporciona, por las sensaciones o sentimientos que provoca en nosotros.<sup>37</sup>

Esto supone un cambio sustancial respecto al ideal de belleza del periodo clásico, que va a provocar el llamado «problema del gusto». El gusto se asocia al placer, aquel que proporciona un objeto percibido por los sentidos y que permite distinguir su belleza o sus valores estéticos. De esta forma, el uso del gusto literal como metáfora en la construcción del gusto estético supondrá un grave riesgo para la filosofía europea del siglo XVIII, que se enfrenta a «la amenaza del relativismo».<sup>38</sup> Solo separando definitivamente el gusto literal del gusto estético se conseguirá alejar ese peligro e imponer juicios de valor universal, al mismo tiempo que se reconoce la subjetividad de la respuesta estética en un contexto en el que también el concepto de belleza cambia y evoluciona.

Siguiendo el discurso de Korsmeyer, el análisis de Thomas Hobbes sobre el concepto del placer es el que se acercaba de forma más clara a los juicios de un gusto relativo. Según Hobbes, el ser humano actúa siempre motivado por el deseo y con el objetivo de satisfacer sus propios apetitos personales. El placer que proporciona la belleza

---

37 Ferry, Luc, *El Homo Aestheticus. The invention of taste in the Democratic age*, EEUU: University of Chicago Press, 1993, p. 19.

38 Korsmeyer, Carolyn, *op.cit.*, p. 73.



responde a la percepción de que un objeto determinado va a satisfacer un interés personal. Se distingue si un objeto es bello mediante un proceso racional de cálculo entre ventajas y desventajas: si la belleza es placer y el placer una satisfacción del deseo, este depende de cada individuo y tiene que ver con un sentimiento, no con las cualidades objetivas del objeto, con lo cual los juicios del gusto estético son subjetivos y también relativos.

La mayoría de los filósofos de la época no estuvieron de acuerdo con la visión de Hobbes. Si este orientaba los juicios sobre el arte y la belleza hacia el relativismo, también lo hacía respecto a la moral y la buena conducta.

Al estar asentado el criterio de la belleza como un tipo de placer, los teóricos de la valoración sensorial, se dedicaron a revisar este último concepto. Esta labor, sistematizada finalmente por Kant, llevará a la separación definitiva entre gusto literal y gusto estético: pasará por reconocer una clase de placer que no denota la satisfacción de un deseo y que, por tanto, debe ser ajeno a intereses puramente individuales.

Kant entiende el gusto literal vinculado al gusto estético metafóricamente, pero construye su teoría estética sobre lo que llama una antinomia del gusto, una paradoja que enfrenta la subjetividad del gusto estético con la necesidad de establecer unos principios universales sobre la belleza. Recurrirá a la jerarquía clásica de los sentidos para demostrar que los juicios sobre la belleza «no solo son, en realidad, consensuados, sino que alcanzan un tipo de universalidad y necesidad».<sup>39</sup> Es decir, el placer provocado por los sentidos del gusto, el

---

39 Korsmeyer, Carolyn, *El sentido del gusto ...*, p. 84. A propósito del libro de Luc Ferry, *El Homo Aestheticus*, el periódico El país, realizó una entrevista a Ferry donde al preguntarle sobre el problema del gusto respondió atendiendo a la idea de consenso postulada por Kant, lo siguiente:

olfato y el tacto, que responde a la satisfacción de necesidades corporales inmediatas, es un placer de naturaleza diferente al provocado por la percepción de la belleza mediante la vista o el oído, que responde a la simple presencia del objeto y no satisface ninguna necesidad corporal. Este es un placer desinteresado, independiente del deseo y el interés personal y, por tanto, puede universalizarse a través de un consenso que generalice la experiencia individual de la percepción de la belleza: «solo suponiendo que haya un sentido común [...] puede el juicio del gusto ser enunciado».<sup>40</sup>

### 1.2.3. Consolidación jerárquica de los sentidos

Kant consolida y profundiza en la división jerárquica de los sentidos. Vista y oído contribuyen al conocimiento objetivo y a la elaboración del juicio estético, mientras que gusto y olfato provocan

---

P. «si el criterio es, como usted dice, subjetivo, ¿cómo explica el consenso hoy establecido sobre las consideradas grandes obras de arte?»

R. «En mi opinión, se producen dos revoluciones estéticas en el siglo XVII. Existe una revolución en cuanto al autor, aparece la idea de autor, de artista o de genio. El autor se convierte en figura central. Pero existe otra revolución del lado del público. Esta revolución se centra en el nacimiento del gusto, como expresión de facultad individual. El gusto que empleó Baltasar Gracián por primera vez sin referirlo a términos culinarios atribuye a la subjetividad la capacidad de distinguir entre lo feo y lo hermoso. Ahora bien, ¿cómo explicar que a partir de criterios subjetivos se llegue a establecer un consenso en torno a determinadas obras y autores al punto de convertirlas en productos indiscutibles? Aquí volvemos al asunto de la democracia en el plano político, al *consensus* colectivo formado a partir de los deseos y aspiraciones individuales. Se trata de una suerte de contrato social en el que las voluntades individuales convergen en un acuerdo que las comprende y las trasciende».

[http://elpais.com/diario/1990/06/30/cultura/646696801\\_850215.html](http://elpais.com/diario/1990/06/30/cultura/646696801_850215.html).

Consultada el 18/03/12

40 Kant, Immanuel, *Crítica del juicio*, Madrid: Ed. Tecnos, 2011, p. 154.

una satisfacción física que no tiene relación ni con el conocimiento ni con el juicio estético. El tacto comparte las características de estos dos últimos, pero, al coordinarse con la vista, sí puede contribuir a los procesos cognitivos.<sup>41</sup>

Para la filosofía del gusto, el funcionamiento de los sentidos inferiores, gusto y olfato, también es motivo de alejamiento de la experiencia estética. Pero no solo eso; este mismo funcionamiento impide que los objetos del gusto y del olfato puedan constituirse en una obra de arte. Korsmeyer considera que este planteamiento responde al formalismo típico de la teoría moderna:

La comida y sus sabores no poseen la complejidad organizativa de los objetos de los sentidos distantes, y por tanto su capacidad compositiva es menor [...]. Por el contrario, las sensaciones gustativas están relativamente desestructuradas. En general, los sabores y los olores tienden a mezclarse y a perder sus componentes específicos durante la comida, así que no pueden constituirse en obras de arte.<sup>42</sup>

El destierro total de los sentidos puramente físicos (gusto, olfato y tacto) del terreno artístico llegará con el idealismo de Hegel. Para el filósofo, el arte es espiritual y comporta el distanciamiento físico en la búsqueda de la percepción del absoluto. La experiencia estética se encuentra, así, alejada de lo puramente sensorial. La satisfacción del

---

41 Véase Immanuel Kant, *Antropología. En sentido pragmático*, Madrid: Ed. Alianza, 1991. Desarrolla los modos de conocer a través de los sentidos. Págs. 51-57 *De los cinco sentidos. Del sentido del tacto, del oído, del sentido de la vista, del gusto y el olfato*.

42 Korsmeyer, C., *El sentido del gusto ...*, p. 91.

espíritu solo se puede llevar a cabo a través de un proceso en el que la percepción no esté obligada a satisfacer un deseo corporal, un proceso puramente intelectual imprescindible para la comprensión de las obras de arte y de la experiencia estética. A la vista y al oído como sentidos estéticos Hegel añade la imaginación, la capacidad humana de crear imágenes, establecer relaciones y combinar ideas. Esta es llevada a un plano superior: al mundo de las ideas, del espíritu, del intelecto.

Por eso lo sensible del arte se refiere solamente a los dos sentidos teóricos, el de la vista y el del oído, mientras que el olfato, el gusto y el tacto quedan excluidos del disfrute artístico. En efecto, el olfato, el gusto y el tacto se relacionan con lo material como tal y con las cualidades inmediatamente sensibles de lo mismo; el olfato con la volatilización material a través del aire, el gusto con la disolución material de los objetos, y el tacto con el calor, el frío, la dureza, etc. Por tal razón estos sentidos no pueden habérselas con los objetos del arte, que han de conservarse en su autonomía real y no admiten ninguna relación meramente sensible.<sup>43</sup>

Finalmente, se puede decir que los valores estéticos se han definido en contraposición a los valores prácticos. Un objeto artístico construye su autonomía como objeto sobre su propia existencia; es decir, el objetivo de una obra de arte es existir por sí misma y, como tal, no cumple ninguna función práctica salvo la de ser exhibida y contemplada. La comida y la bebida sí tienen una finalidad práctica y están sujetas a procesos que las definen en función de su valor de uso.

---

43 Hegel, G.W.F, *Lecciones de Estética, Volumen I*, Barcelona: Ediciones 62, 1989, p. 36.

En consecuencia, los sentidos no estéticos para la tradición filosófica posterior a la Antigüedad clásica no son aptos para «desarrollar un modo de percepción, que pueda crear arte de una forma que no sea secundaria».<sup>44</sup>

### 1.3. La sociología y el problema del gusto

Con el tiempo, se han cuestionado los preceptos que sustentan la filosofía del gusto, la separación jerárquica entre gusto literal y gusto estético; esa revisión se ha llevado a cabo fundamentalmente desde la sociología. Por un lado, se cuestiona la forma a través de la cual se llega a la universalidad de los valores estéticos y la propia universalidad en sí. Las teorías del gusto generalizan a partir de individualidades, sin tener en cuenta que las ideas y los valores surgen de un consenso social, y este depende de las circunstancias en las que se desarrolla. Por otro lado, se ha denunciado también que a través de este proceso se impuso un modelo hecho a imagen y semejanza de la clase social que lo elaboró. El concepto de canon de belleza, refleja el juicio de valor de individuos que disponen de los medios necesarios para cultivar el buen gusto.

Según Pierre Bourdieu, tal vez quien más a fondo se dedicó a desarticular los planteamientos tradicionales de la filosofía del gusto:

Todo conocimiento del mundo social es un acto de construcción que elabora unos esquemas de pensamiento y de expresión, y que entre las condiciones de existencia y las prácticas o las representaciones se interpone la actividad estructurante de los agentes que, lejos de reaccionar mecánicamente a unos estímulos

---

44 Korsmeyer, C., *El sentido del gusto ...*, p. 94

mecánicos, responden a los llamamientos o a las amenazas de un mundo cuyo sentido ellos mismos han contribuido a producir. Sin embargo, el principio de esta actividad estructurante no es, como lo quiere el idealismo intelectualista y antigenético, un sistema de formas y de categorías universales, sino un sistema de esquemas incorporados que, constituidos en el curso de la historia colectiva, son adquiridos en el curso de la historia individual, y funcionan en la práctica y para la práctica (y no para unos fines de puro conocimiento).<sup>45</sup>

Por lo tanto, los criterios que definen los valores estéticos son el resultado de un proceso histórico dinámico que se articula a través de la relación entre el individuo y sus circunstancias socioculturales. Esto no significa caer de nuevo en el peligro del relativismo, sino aplicar al estudio de las costumbres culturales un enfoque antropológico. El «hábito», según Bourdieu, es lo que define las preferencias culturales en general, lo que un individuo aprende y adquiere en un entorno social y económico determinado y diferenciado de otros. En esta diferenciación (diferencias de clase) encuentra Bourdieu el móvil para la distinción entre arte elevado y arte popular, entre contemplación y placer sensorial, y también entre gusto estético y gusto literal.

La historia del arte moderno y contemporáneo se puede entender también como una progresiva superación de estas distinciones, que empieza por la influencia del arte primitivo en algunas de las vanguardias de inicios del siglo XX, continúa con los *ready made* de Duchamp — cuyo carácter nihilista, según Donald Kuspit, elimina el gusto como

---

45 Bourdieu, Pierre, *La distinción* ..., p. 478.

proceso a través del cual percibir el arte—<sup>46</sup> y sigue con la acción y la participación como conceptos artísticos, que rompen con la idea de la contemplación como único camino para experimentar la obra de arte. Es aquí donde la degustación —es decir, la ingestión de alimentos y, por tanto, la intervención del sentido del gusto— es parte necesaria de esa experiencia.

---

46 Kuspit, Donald, *El fin del arte*, Madrid: Ed. Akal, 2006, p. 28.

## Capítulo 2

### Anatomía del gusto

Desde la filosofía del gusto se intuye un hecho primordial: comer no es un acto aislado. Esta experiencia depende de los sentidos y, por tanto, de la percepción sensorial, lo que implica un análisis científico del sentido del gusto, ya que, como dijo Montaigne, «todo conocimiento se encamina en nosotros mediante los sentidos, [...] la ciencia comienza por ellos y se resuelve en ellos»<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Le Breton, David, *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*, Buenos Aires: Ed. Nueva Visión, 2007, cita extraída. p. 19, Montaigne, *Apologie de Raimond Sebond*.



La acción de comer es la acción de degustar, aunque el hombre no siempre sea consciente de ello. El gusto se ejercita a diario experimentando sensaciones intensas que pueden ser fuente de satisfacción o de decepción. Las últimas investigaciones sobre la fisiología del gusto han permitido descubrir y comprender cómo funcionan el gusto y el olfato, cuáles son los mecanismos que activan su funcionamiento, ofreciendo respuestas antes desconocidas para el primer fisiólogo del gusto y célebre gastrónomo, Jean Anthelme Brillat-Savarin.<sup>2</sup> Su libro *Fisiología del gusto*, del año 1825, es uno de los primeros estudios relacionados con la ciencia de este sentido y se considera, además, el primer tratado de gastronomía. Sin olvidar su aportación histórica, se analizará el sistema gustativo atendiendo a los estudios científicos mas recientes. Con ello se pretende devolver al gusto su importancia cognitiva y reconocer su necesaria participación y aportación sensorial en el desarrollo del arte contemporáneo que juega con los criterios de percepción sensorial y, sobre todo, en la nueva cocina de vanguardia, concretamente la del cocinero Ferran Adrià, donde comer trasciende el acto en sí para emprender una búsqueda, a partir de la experimentación de sensaciones, en la que participan todos los sentidos y el intelecto.

---

2 Brillat-Savarin, Anthelme, Jean, *Fisiología del gusto*, Barcelona: Ed. Iberia. Obras maestras, 1999. Se trata de una serie de ensayos, diálogos y especulaciones sobre el sentido del gusto, el buen comer, el buen beber y el placer; donde se combina, historia, ciencia, filosofía y gastronomía.

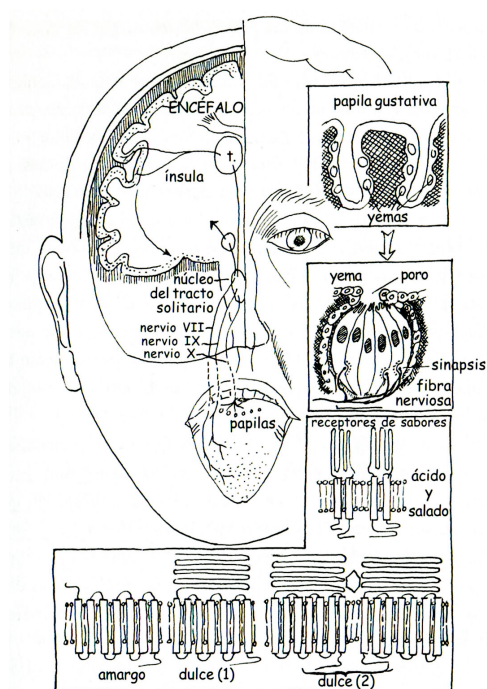


Figura 1. El sistema gustativo. Esquema de las vías gustativas. Sección de papila, una yema y ejemplos de receptores de las células gustativas

## 2.1. El sistema gustativo: gustos, aromas y sensaciones trigéminas

El gusto es una forma de sensibilidad elaborada por un sistema sensorial particular, el sistema gustativo, que tiene como punto de salida unas células especializadas en la boca, dentro de las papilas gustativas.<sup>3</sup>

Existen tres categorías de sensaciones que integran el sistema gustativo: gustos, aromas y sensaciones trigéminas. Los gustos vienen asociados a los sabores; los aromas se diferencian de los olores en que su origen es el alimento o la bebida, lo que nos permite percibir el olor de estos a través de dos vías, la nasal y la bucal; las sensaciones trigéminas son aquellas generadas por la acción de los alimentos y las bebidas en las terminaciones nerviosas del nervio trigémino, encargado de detectar las sustancias irritantes (Fig. 1).

De manera general, se puede decir que el gusto es asimilado por la contribución de los sentidos químicos y, además, por la aportación del placer o disgusto que proporciona el tacto en la apreciación de la textura de los alimentos y la sensibilidad térmica de estos. El reconocimiento del gusto y el olfato como sentidos químicos ya era evidenciado por Savarin, de una manera

<sup>3</sup> Holley, André, *El cerebro goloso*, Barcelona: Ed. Rubes, 2006, p. 23. André Holley, es una de las máximas autoridades europeas en la investigación del sentido del gusto y el olfato. Su estudio constituye la fuente principal de este capítulo.

más simple y sin contar con los recursos científicos actuales, en su «tratado» del gusto:

Es la sensación del gusto, operación química, verificada por vía húmeda [...]; esto significa que hay necesidad de tener disueltas en cualquier líquido las moléculas sápidas, a fin de que puedan absorberlas los lóbulos nerviosos, papilas o chupadores de que está sembrado interiormente el aparato degustador.<sup>4</sup>

Los sentidos químicos forman parte de los medios de control de nuestro organismo ante la ingesta de alimentos. Gusto y olfato cuentan con una gran capacidad sensitiva para detectar el estado de los alimentos —su valor nutritivo, su toxicidad— determinando si aquellos generan placer o, por el contrario, desagrado.

Así, el placer de los alimentos, rechazado por filósofos como medio de conocimiento, es, como dice Holley: «en menor o mayor grado, la manera hallada por la Evolución para llevar a los humanos [...] a cumplir los actos adecuados para su supervivencia y la de su especie [...]. El disgusto no prohíbe, sino más bien aconseja abstenerse».<sup>5</sup>

El olfato, además de ser componente del gusto, tiene otros campos de actuación e interviene en diversos comportamientos asociados a la supervivencia del individuo. Si bien es cierto que el hombre ha perdido parte de sus funciones olfativas incluidas en nuestra genética, también lo es el hecho de que se han conservado con más fuerza y eficacia, junto

---

4 Brillat-Savarin, Anthelme, Jean, *Fisiología del gusto* ..., p. 35.

5 Holley, André, *op. cit.*, p.15.

La reflexión de Savarin sobre la importancia del gusto en la preservación de la humanidad también queda latente en su libro, p. 22: «[...] siendo indiscutiblemente el gusto, que sirve para conservación del individuo, uno de los sentidos, con mayor razón merecerán tal nombre los órganos destinados a la conservación de la especie.»

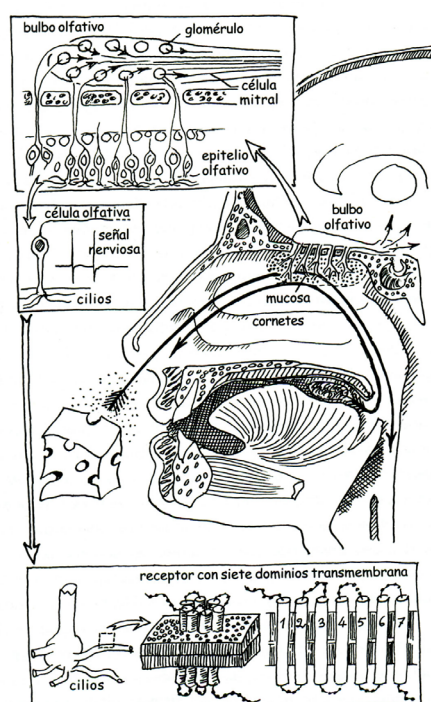


Figura 2. El sistema olfativo

con las del gusto, en la apreciación de los alimentos.<sup>6</sup> Sin detenerse en la complejidad química y el funcionamiento del sistema olfativo, se explicarán los aromas solo como categoría integrante del sistema gustativo, (Fig. 2):

Los aromas son los olores del alimento percibidos por una vía que une la boca a la cavidad nasal.<sup>7</sup>

Cuando se habla de aromas, se alude a las sensaciones olfativas referidas a la percepción del olor de los alimentos antes de introducirlos en la boca (vía ortonasal) y después de ser ingeridos. La masticación libera multitud de moléculas volátiles que se escapan por la boca y suben por la cavidad nasal, recorriendo la llamada vía retronasal. El olor generado por la llegada de estas moléculas se denomina aroma. A veces se suele confundir aroma con sabor cuando este es percibido por vía retronasal. El olor es determinante en la detección del sabor; de ahí la disminución de sabor y la pérdida de gran parte del gusto por la comida cuando se padece algún tipo de enfermedad respiratoria grave (anosmia). Los aromas poseen diferentes propiedades que los definen y son dependientes entre sí:

- La cualidad, referida a su identificación sensorial: decir «olor a menta» significa reconocer la cualidad de

<sup>6</sup> Holley, André, *El cerebro ...*, p. 17. Según Holley, nuestros cromosomas poseen una cantidad de genes que fabricaban «maquinas moleculares» detectoras de olores, que ahora ya no lo hacen. Se les conoce como pseudogenes, que han sufrido mutación, pero se han conservado en el mismo lugar, en vez de ser suprimidos por la evolución.

<sup>7</sup> *Ibíd*em, p. 39.

ese aroma. Las cualidades olfativas vienen condicionadas por nuestra capacidad de discriminación, que no está desarrollada por igual en todos los individuos porque no todos poseen los mismos receptores (de ahí el valor olfativo de un enólogo). Entre los métodos que cita Holley para ejercer la discriminación olfativa en condiciones adecuadas, está oler sucesivamente, a intervalos consecutivos, los dos elementos odorantes de un par.<sup>8</sup>

- La intensidad o el umbral de percepción: la percepción de un olor solo tiene lugar cuando las moléculas que lo componen poseen una concentración suficiente para activar las células receptoras de la mucosa olfativa.

- Valor hedónico: los olores suelen situarse sobre una especie de eje del placer, que abarca desde las sensaciones más agradables a las muy desagradables (las sensaciones afectivas neutras son poco comunes). Como dice Holley, esta dimensión bipolar sobre la afectividad de los olores es simplista, ya que hay experiencias, sobre todo en torno a la comida, que se incluyen en la categoría de desagradables o repulsivas de manera indiscriminada, como cuando desagrada el efluvio de un alimento causante de la enfermedad, cuyo olor antes gustaba.<sup>9</sup>

Las sensaciones gustativas, al igual que las olfativas, también poseen tres propiedades que las caracterizan por su cualidad, intensidad y valor afectivo y tampoco son percibidas por igual en el hombre, ya que el número de papilas gustativas varía de unos a otros.

---

8 Holley, A. *El cerebro goloso ...*, p. 41.

9 *Ibíd.*, p. 43.

Para Savarin la satisfacción de una comida, -a pesar de la simplicidad valorativa- queda resumida en uno de sus aforismos del siguiente modo: «vivir bien es un acto de inteligencia mediante el que elegimos cosas de sabor agradables en vez de desagradables» (p. 11, Brillant-Savarin).

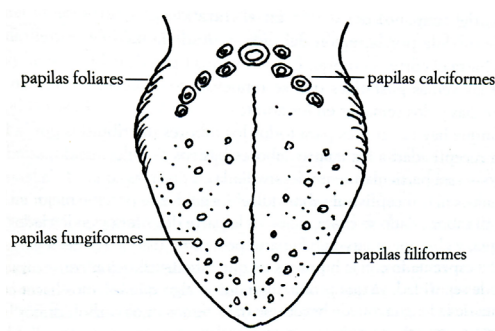


Figura 3. Papilas gustativas

En los años noventa, la doctora Linda Bartoshuk<sup>10</sup> —miembro de la Academia Nacional de las Ciencias (NAS) de EEUU— y sus colaboradores notaron que algunos individuos, a quienes denominó *supertasters* (supergustadores), poseían un nivel de respuesta a los sabores mayor que la media de la población. La elevada respuesta a la percepción de los sabores demostró que el mayor grado de percepción gustativa responde a factores biológicos y, en consecuencia, genéticos.

Una vez observado el primer nivel de control de lo que se degusta por el sistema olfativo, el siguiente y último control de entrada de alimentos viene recogido por los órganos del sistema gustativo: la lengua y el paladar, dotados de células o receptores gustativos que entran en contacto directo con el alimento masticado y actúan como examinadores de las sustancias ingeridas antes de recorrer el tubo digestivo. La lengua es el músculo encargado de mover la comida durante el proceso de masticación y deglución. En ella se encuentran pequeños abultamientos ligeramente visibles conocidos como papilas (Fig. 3), donde se hallan las células gustativas o, dicho de otra

---

<sup>10</sup> Linda Bartoshuk, es directora de Investigación en Seres Humanos en la Universidad de Florida, Centro para el Olfato y el Gusto y miembro de la Academia Nacional de las Ciencias desde 2003.

Su investigación actual se centra en las conexiones entre el daño y la obesidad, y el sabor de los métodos más precisos para comparar experiencias de sabor o dolor en las personas. <http://www.nasonline.org/programs/distinctive-voices/video-gallery/science-of-taste.html>. Consultada el 9/03/2012.

manera, receptoras del gusto. Son células epiteliales de dos polos, que se agrupan en pequeñas estructuras de decenas denominadas yemas gustativas, repartidas a su vez por toda la lengua —entre los tres tipos de papilas (fungiformes, foliadas y caliciformes)—, el paladar y la faringe. Las yemas poseen una abertura en la parte superior (poro gustativo) por donde penetran las moléculas de las sustancias disueltas (partículas sápidas).

Una vez producida la sinapsis química,<sup>11</sup> los neurotransmisores conducen la información al cerebro, donde la percepción gustativa se hace consciente. Los nervios responsables de la transmisión de esa información del gusto al cerebro son tres: la rama del nervio facial o cuerda del tímpano —conocido como nervio gustativo—, el nervio glosofaríngeo y el nervio vago. Todos ellos son mensajeros del gusto y aparecen unidos al núcleo del tracto solitario en la parte posterior del cerebro.

Degustar un alimento implica percibir sensaciones que se califican en función de cuatro sabores o gustos<sup>12</sup> —dulce, salado, ácido y amargo<sup>13</sup>— y su combinación. Cada uno de los sabores reconocidos, contrariamente a lo que se piensa, no tiene asociada una zona específica de la lengua: los receptores de los sabores están distribuidos por toda

---

11 La sinapsis es un proceso de comunicación neuronal que permite a las células nerviosas comunicarse unas con otras transformando una señal eléctrica en otra química.

12 André, Holley habla de «gustos fundamentales» o «cualidades gustativas primarias» para referirse a los sabores básicos, designando por igual gustos y sabores.

13 Requena, Rodríguez, Alberto; Balibrea, Tomás y Luis Manuel comentan, en su libro *Triada. Nuevas Lecturas en ciencia y tecnología* (ed. Netliblo. 2008), cómo en el siglo XVI el número de los sabores reconocidos era mayor: dulce, ácido, fuerte, acre, áspero, graso, amargo, insípido y salado. Un siglo después, Lineo añadió astringente, viscoso, acuoso y nauseabundo, omitiendo acre y áspero.

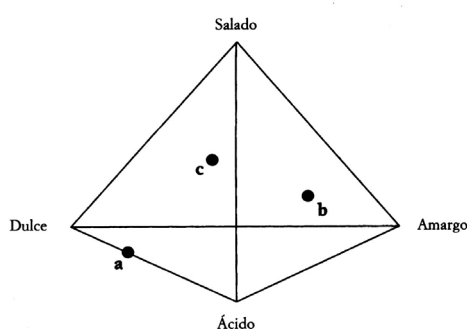


Figura 4. Adaptación del tetraedro de los sabores de Henning

ella, haciéndola sensible a todos. Sin embargo, la realidad experimental es más concreta, y hay zonas de recepción para cada sabor más sensibles que otras. La punta de la lengua es más receptiva al sabor dulce y al salado; este último también se capta mejor en los lados de la lengua; el sabor ácido se percibe detrás y en los laterales de esta, y el amargo en el paladar. Los sabores salados y ácidos los producen iones que se encuentran en las partículas sápidas, que interactúan con la membrana de la célula gustativa. Lo amargo y lo dulce poseen moléculas que no ionizan y que responden a una complejidad química diversa.<sup>14</sup>

Las continuas investigaciones sobre nuevos receptores asociados al gusto enriquecen cada vez más la concepción del sabor, tradicionalmente reducido a cuatro categorías o tipos: dulce, salado, ácido y amargo. El antiguo debate, por parte de los investigadores, acerca de la concepción tradicional de los sabores en cuatro categorías ha sido objeto de revisión. En el siglo XX se descubrieron nuevos sabores como el umami y, en el siglo XXI, las nuevas investigaciones se centran en los receptores moleculares de las células gustativas.

Entre los primeros descubrimientos sobre la percepción del sabor, destaca el estudio realizado por el fisiólogo Hans Henning, quien, en 1916, propuso un modelo tridimensional de los sabores basado en la figura del tetraedro (Fig. 4), como sistema para relacionar unos

<sup>14</sup> Korsmeyer, Carolyn, *El sentido ...*, p. 108.



con otros. Situó un sabor puro en cada uno de los cuatro vértices, mientras que las combinaciones de los sabores quedaban representadas en las aristas de las caras de la figura. Así, el sabor de la limonada —ejemplo frecuentemente empleado— quedaba situado en un punto entre el sabor dulce y el ácido. Pero la combinación de los cuatro sabores básicos para obtener otros no es una cuestión de mezcla; los sabores básicos no generan una tabla de sabores, aunque se utilicen para describir sensaciones gustativas. Además, la designación de un sabor depende en gran medida de la identificación del alimento ingerido, que no siempre resulta fácil etiquetar.<sup>15</sup> Brillat-Savarin, decía que, al no haber ninguna circunstancia que exigiese una definición exacta de un sabor cualquiera, se ha aceptado la generalidad de los cuatro sabores como criterio de entendimiento.<sup>16</sup> Para David Le Breton, el individuo reconoce o no los sabores —le gustan o no— en función de su aprendizaje, su experiencia y su pertenencia social y cultural.<sup>17</sup>

La teoría de los cuatro gustos fundamentales sufrió una ruptura con el hallazgo del sabor umami por parte de investigadores japoneses. A principios del siglo XX, Kikunae Ikeda, al investigar el aminoácido del glutamato,<sup>18</sup> observó que el gusto de este se encontraba en muchos alimentos y que se diferenciaba con claridad de los sabores clásicos. A

---

15 Korsmeyer, Carolyn, *op. cit.*, citando A. W. Logue, p. 114.

16 Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto ...*, p. 37.

17 Le Breton, David, *El sabor del mundo ...*, p. 271.

18 Amat, Jean-Marie y Vincent, Jean-Didier, *Una nueva fisiología del gusto. Diálogo sobre el gusto y el olfato*, Barcelona: Ed. RBA, 2003, p. 45-46. El glutamato de sodio es la sal de los países orientales, empleada en sus cocinas como en Occidente el cloruro de sodio (sal). Hay gran variedad de alimentos que lo poseen, como la salsa de soja, algunos pescados y quesos envejecidos como el parmesano. Como dice Jean-Didier «su presencia en la alimentación es una gran baza para la construcción y la restauración de la materia viva —un instrumento de supervivencia— que la evolución no ha dejado de seleccionar».

este sabor lo denominó umami, que en español significa «delicioso» y se encuentra en muchos alimentos asiáticos de carácter proteico.

Al descubrimiento de este quinto sabor habría que añadir las recientes investigaciones sobre el sabor graso o adiposo,<sup>19</sup> cuyo mecanismo de detección todavía no está resuelto,<sup>20</sup> pero que se basa en el conocimiento de nuevos receptores de la lengua encargados de transmitir el sabor de los lípidos. Se trata de la molécula CD36, encargada de transmitir ácidos grasos. El hallazgo de esta molécula responde al gusto natural del hombre por los alimentos grasos y supone un avance para la salud por sus implicaciones para combatir la obesidad.

Para finalizar con las categorías que integran el sistema olfativo con independencia del olfato y el gusto —que no son los únicos medios químicos en la detección del sabor— hay que incluir el nervio trigémino (Fig. 5). Por su sensibilidad química, contribuye a la percepción gustativa y nos muestra otras sensibilidades asociadas a las sensaciones del gusto, como son la textura, la temperatura y el dolor inherentes a la sustancia alimenticia, igualmente aplicables a los otros sentidos.<sup>21</sup>

---

19 Fabienne Laugere, Patricia Passilly-Degrace, Bruno Patris, Isabelle Niot, Maria Febbraio, Jean-Pierre Montmayeur y Philippe Besnard: «CD36 involvement in orosensory detection of dietary lipids, spontaneous fat preference, and digestive secretions», (CD36 participación en la detección de odosensores en dietas lípidas, la preferencia espontánea, la grasa y las secreciones digestivas). Revista *Journal Of Clinical Investigation*. (Sociedad Americana para la Investigación Clínica) 1 de Noviembre 2005, Volumen 115, issue 11; <http://www.jci.org/articles/view/25299>.

20 Holley, André, *op. cit.*, 82.

21 AA.VV., Revista *Papeles de cocina*, San Sebastián: Euro-Toques. Comunidad europea de cocineros. Diciembre 2008. Josep de Haro Licer, *Los sentidos. La alimentación ingenua*: «En la actualidad se ha visto que en cada uno de esos sentidos hay dos presentes de forma constante: el dolor y el tacto. Así, el sentido del olfato tiene tacto y dolor, el sentido de la vista tiene tacto y dolor, el sentido del oído tiene tacto y dolor, etc.»

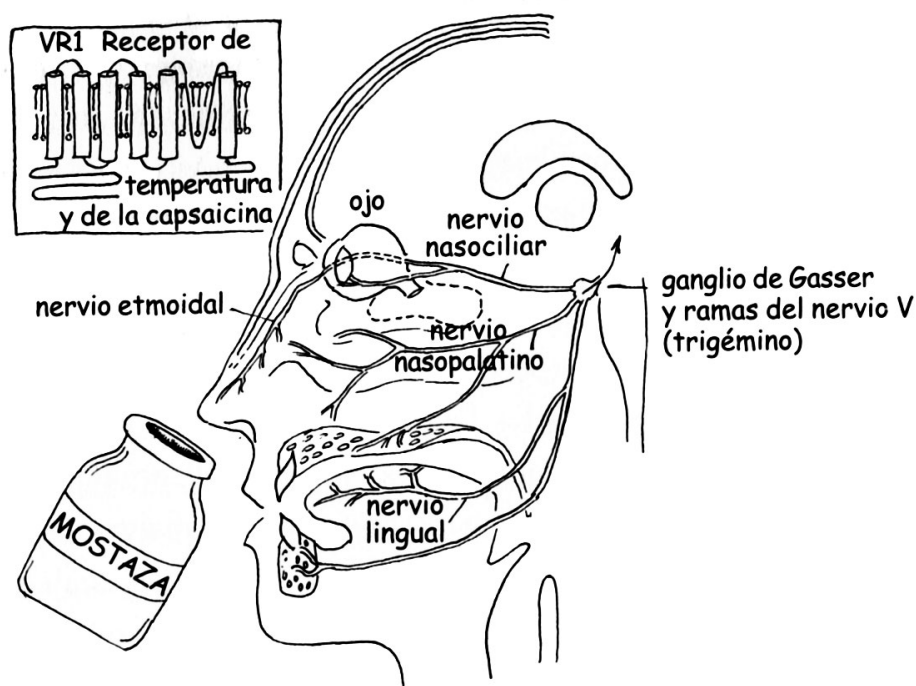


Figura 5. El nervio trigémino

Algunas especies picantes como la guindilla producen quemazón por la interacción de este nervio, y lo mismo ocurre con la sensación de frescor que transmite el mentol. Según Holley, la interacción se produce porque las fibras del nervio, de sensibilidad química, toman prestados los receptores de sensibilidad térmica.<sup>22</sup>

Ante la estimulación del nervio por sustancias irritantes, el cerebro reacciona oponiéndose a su inhalación o ingestión, produciendo hormigueos, picores, quemazón, estornudos, aumento de la secreción nasal y lacrimal. La sensibilidad química se manifiesta en la mucosa de las fosas nasales, de la boca y en la superficie del ojo. El nombre del nervio trigémino se debe a que su salida del ganglio de Gasser está

<sup>22</sup> Holley, André, *op. cit.*, p. 92.

formada por tres ramas que inervan gran parte del rostro repartiéndose por la cavidad nasal y la bucal.<sup>23</sup>

Del análisis científico realizado, se puede concluir que gracias a los nuevos descubrimientos de receptores del gusto y al avance en los métodos de biología molecular, el debate se desplaza y la controversia sobre los sabores fundamentales pierde fuerza e importancia. De esta forma, la clasificación tradicional de los cuatro sabores queda obsoleta; lo más adecuado es, según las investigaciones, hablar de categorías gustativas y su correspondencia con las distintas clases de receptores, ya que para cada categoría de sabor —como, por ejemplo, la categoría de lo dulce— se han descrito al menos dos clases de receptores,<sup>24</sup> sin olvidar que el hallazgo de futuros receptores del gusto dará lugar a nuevos sabores aún por identificar. Del mismo modo, la idea de que los sentidos actúan por separado queda superada al comprobar, gracias a las sensaciones trigéminas, que en los sentidos se perciben sensaciones de dolor y de tacto.

La teoría de los cuatro sabores limitaba los criterios de percepción del gusto y restaba importancia a su riqueza y profundidad perceptiva, de la misma forma que la filosofía tradicional hizo a través de su concepción jerárquica de los sentidos, despreciando el valor cognitivo del gusto. La ciencia ha permitido descubrir la complejidad del sistema gustativo y, con ello, evidenciar su importancia intelectual más allá de su valor estrictamente sensorial.

---

23 Holley, André, *op. cit.*, p. 88.

24 *Idídem*, p. 84.

## 2.2. Los otros sentidos del gusto: vista, oído y tacto

Comer es un acto vital para el organismo y, por ello, todos los sentidos intervienen para obtener la máxima información de las sustancias que se ingieren. No solo los sentidos del gusto y el olfato son determinantes en la percepción del gusto; el resto de los sentidos, vista, oído y tacto, desempeñan también un importante papel en la valoración sensitiva de un alimento o comida. Como dice Josep de Haro Licer, doctor en Medicina por la Universidad de Barcelona, «los sentidos nos ofrecen la propiedad de su transversalidad, [...] lo que significa que están vinculados unos con otros»<sup>25</sup> y, por tanto, podemos experimentar cada uno de ellos en «cada bocado».

La vista identifica, en primer lugar, lo que tenemos delante, ejerciendo un fuerte poder de atracción o rechazo hacia los alimentos. Es frecuente seleccionar la comida por su aspecto, antes que por su sabor. La famosa expresión «comer con los ojos» evidencia el poder de la vista en la incitación al consumo alimenticio. La visión del alimento estimula el deseo, y ello se traduce en secreción salivar. En muchos casos se utiliza la vista antes que la nariz y la boca para detectar, por su color y su forma, el estado de un alimento (la maduración de una fruta, el frescor de una carne, etc.); es un indicador bastante efectivo de la calidad de un producto. Como dice Luis Cantero, el color condiciona la percepción del gusto, «forma parte de la dimensión estética»<sup>26</sup> de los alimentos y, por ello, determina la selección de la comida.

Desde los inicios de la gastronomía, las comidas destinadas a una minoría elitista han tenido presente esa dimensión estética: el color es un elemento indiscutible de los banquetes. El prestigio social o

---

25 AA.VV., *Revista Papeles de Cocina* ..., p. 5.

26 AA.VV., *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona: Ed. Icaria Antrazyt 1998, p. 277.

económico venía determinado por la fastuosidad de los festines, en los que se exhibían platos multicolores, cargados de cromatismo. La cocina de Marie Antoine Carême (1784-1833), uno de los mejores chefs de la historia, fue elevada a la categoría de arte; pintura y arquitectura confluían en sus presentaciones culinarias. Por el contrario, la alimentación de necesidad, de las clases menos favorecidas, se caracterizaba por la ausencia de color: tonos ocres, marrones y pardos marcaban su alimentación.<sup>27</sup> De este modo, la importancia de la vista en la comida explica el cuidado y presentación de los puestos y escaparates de fruterías, pastelerías, pescaderías y otras tiendas de comestibles, que iluminan y exponen adecuadamente los alimentos, conscientes del poder que ejercen sobre el apetito. Por ello, en la nueva estética de la cocina, la presentación de la comida, la luz, el color y la textura están inmersos en la composición del plato que se crea y que termina siendo una obra de arte en sí misma.

En segundo lugar, el tacto permite distinguir la textura del producto alimenticio —blanda, dura, lisa, rugosa, viscosa, etc.— contribuyendo a las sensaciones de agrado o desagrado gustativo. Además, detecta con la sensibilidad de los dientes aquellas partículas duras no aptas para la trituración, indicando al cerebro, junto con la musculatura propia de la masticación y los receptores auriculares, si el alimento es adecuado para la deglución.<sup>28</sup> El tacto proporciona también sensibilidad térmica, informando y alertando sobre la temperatura del alimento. Una comida servida demasiado caliente o fría disminuye la percepción del sabor, al quedar la lengua insensibilizada por el exceso o el defecto de temperatura.

---

27 AA.VV., *El color en la alimentación mediterránea ...*, p. 15.

28 Holley, André, *op. cit.*, p. 88.

Figura 6. Heston Blumenthal, *Sound of the Sea*

Por último, el oído también participa en la valoración de un producto y en la determinación de las preferencias. Los alimentos y las bebidas en la boca generan vibraciones acústicas, que hablan de su consistencia y condicionan la masticación. Los distintos sonidos emitidos estimulan las sensaciones del gusto, pero también se activa el apetito con la simple palabra; hablar de comidas o alimentos predilectos pone en funcionamiento las glándulas salivares y el estómago. Aun siendo importante el sentido del oído en la apreciación de un alimento, desde el punto de vista gastronómico no ha tenido una especial consideración. Solo con el auge de la alta gastronomía ha encontrado un lugar en la experiencia gustativa, gracias al chef británico Heston Blumenthal, quien, junto con Charles Spencer —profesor de Psicología Experimental de la Universidad de Oxford—, investigó durante varios años el efecto del sonido en la apreciación de la comida. Ambos observaron cómo el volumen y el tono de los sonidos producidos al comer pueden condicionar la percepción sensorial. Así, las patatas fritas, por ejemplo, parecían más crujientes o, por el contrario, más rancias en función del sonido escuchado.

Tras varios experimentos y test auditivos realizados a personas mientras comían, Blumenthal, desde su restaurante *The Fat Duck* del Reino Unido, galardonado con varias estrellas Michelin, creó *Sound of the Sea* (Sonido del mar. Fig. 6). Se trata de un plato de frutos del mar (erizos, navajas, mejillones...), extraordinariamente presentado sobre una caja de cristal en cuyo interior hay arena de playa. Se sirve acompañado de una caracola que contiene una pequeña pieza electrónica para emitir, a través de unos auriculares, un paisaje sonoro del mar.

Los comensales, al insertarse los auriculares, se ven transportados a un entorno marítimo, que aporta «una dimensión añadida al sabor y a la apreciación de la comida, [...] una aproximación multisensorial».<sup>29</sup> El prestigioso chef vincula, de esta forma, todos los sentidos al acto de comer, activando las emociones que ayudan a sentir el escenario gastronómico creado para degustar su célebre plato.

### 2.3. Aprendizaje, memoria y placer gustativo

La determinación del gusto no es exclusiva del sistema gustativo; su formación también está condicionada por el aprendizaje y la educación. Holley afirma que el gusto no proviene del alimento, sino que se origina en el encuentro de este con los órganos sensoriales, y además, depende del aprendizaje; es decir, el gusto ha de ser educado, con lo que queda restringido cualquier lugar para el instinto. En la selección del alimento se manifiestan las preferencias y aversiones de la alimentación. El aprendizaje depende por un lado de procesos fisiológicos, ante las señales emitidas sensorialmente por los alimentos, y de factores de naturaleza social y cultural en los que está inmerso el individuo.

Comenzando por los procesos fisiológicos, los orígenes del primer sabor del hombre se encuentran en la leche materna. Su poder de atracción en el recién nacido es muy fuerte, y hace que este oriente la cabeza hacia al pecho ante las señales olfativas emitidas por la sustancia<sup>30</sup>. Sin embargo, ensayos realizados con bebés, en los que intervienen dos fuentes de olor, muestran cómo estos manifiestan

---

29 AA.VV., *Papeles de cocina ...*, H. Blumenthal, *La génesis de Sound of the sea*, p. 17.

30 Holley, André, *op. cit.*, p. 167.



su preferencia orientando la cabeza hacia el producto ingerido por la madre con anterioridad al parto;<sup>31</sup> no es la leche materna el primer sabor percibido. La respuesta a este hecho se halla en el líquido amniótico, donde los constituyentes que provienen de lo que come la madre llegan al feto a través de su sistema olfativo, suficientemente desarrollado en las últimas fases de gestación para «detectar en fase líquida las moléculas olorosas».<sup>32</sup> Este proceso conlleva la memorización por parte del feto de su primera experiencia sensorial gustativa, que se mantiene hasta los veintiún meses de su nacimiento. Se constata así la importancia de la formación del gusto y su aprendizaje incluso desde antes de nacer.<sup>33</sup>

Producido el destete, la alimentación se diversifica y los indicios sensoriales no solo sirven para orientar hacia la comida, sino también para discriminar los alimentos que son nutritivos de los que no lo son. A ello se añade una selección fundamentada en el valor que se les otorga, bajo la forma de preferencias o aversiones alimenticias. El aprendizaje fisiológico puede concebirse de dos maneras: de forma positiva, en la que el individuo se siente atraído por los alimentos que han resultado beneficiosos al organismo por experiencias previas, o de forma negativa, cuando se escogen alimentos por defecto; es decir, porque su consumo no produce el mismo rechazo que aquel que causó malestar o intoxicación y se eligen, entonces, aquellos que no han sido objeto de un aprendizaje de rechazo.<sup>34</sup>

---

31 Estudio realizado en el año 2000 por Bernoist Shaal, Luc Marlier y Robert Soussignan: Human foetuses learn odours from their pregnant mother's diet (Los fetos humanos aprenden los olores de la dieta de la madre embarazada) Oxford University Press, Chemical Senses, Volumen 25, N° 6. pp. 729-737. PDF descargado el 20/03/2012. <http://chemse.oxfordjournals.org/content/25/6/729.full.pdf+html>.

32 Holley, A. *op. cit.*, p. 167.

33 *Ibíd.*

34 Holley, André, *op. cit.*, p. 172. Los experimentos de laboratorio con ratas, han demostrado la preferencia activa por la comida vitaminada o, por defecto, el rechazo a las comidas carentes de vitaminas. Fue en los años sesenta cuando se estableció de forma concluyente el aprendizaje positivo basado en el valor nutricional del alimento.

Aunque las preferencias en la alimentación son principalmente subjetivas y dependen en gran medida de la experiencia individual, existe una tendencia universal a preferir los alimentos de carácter dulce y graso frente a lo amargo, por criterios de adaptación evolutiva. Los individuos consumen más sustancias grasas o dulces por su aporte energético, y rechazan lo amargo porque predice, generalmente, la toxicidad del alimento, a pesar de que no todas las sustancias amargas sean tóxicas. En este sentido, el aprendizaje por aversión hacia las sustancias contaminantes es un mecanismo de defensa contra el envenenamiento o intoxicación, al asociar las características del alimento ingerido con el resultado negativo o pernicioso para el organismo. Las investigaciones de A. L. Tracy y sus colaboradores demostraron, en 2004, cómo las señales recogidas por el tubo digestivo se utilizan para establecer la categoría de los nutrientes ingeridos y constataron, tras los experimentos realizados, el origen fisiológico de las preferencias y aversiones alimenticias.<sup>35</sup>

Pero los procesos fisiológicos no son los únicos medios formativos del aprendizaje. Son igualmente determinantes los procesos de naturaleza social y cultural. Las valoraciones a favor o en contra de los alimentos evolucionan a lo largo de la vida. A medida que crece el niño, aumenta su umbral de detección de los sabores, así como su aprobación o rechazo hacia mayor número de comidas. No se puede hablar, por tanto, de formulaciones absolutas sobre el gusto, sino más bien de una aceptación o un rechazo provisional hacia los alimentos. La edad y la socialización alimenticia del niño contribuyen en la selección de sus preferencias, modelando su sensibilidad gustativa. Desde la infancia, se asimilan las preferencias del entorno social. La familia, la escuela, los

---

35 Holley, André, *op. cit.*, p. 176. Menciona el artículo de A. L. Tracy, Robert J. Phillips, Michael M. Chi, Terry L. Powley, y T. L. Davidson *The gastrointestinal tract tastes nutrients* (El tracto gastrointestinal “gustos” nutrientes).

amigos, colaboran en la formación y el aprendizaje del gusto; orientan y guían en los productos de consumo, los sabores, la preparación, los condimentos, etc. El gusto se impone al conjunto de la sociedad según el grado de conformidad existente; es decir, en medio de un mismo grupo social deja de ser una experiencia particular y coincide con la general. Las preferencias culinarias también se encuentran fuertemente condicionadas por factores culturales. La inclinación hacia ciertas comidas, y no hacia otras, es fruto de la experiencia aprendida, de la elección personal, pero en gran medida es consecuencia de la cultura. Como dice el sociólogo y antropólogo David Le Breton,<sup>36</sup> «el gusto es un producto de la historia», cuya sensibilidad viene marcada por la pertenencia social y cultural de un individuo, situándolo en «el cruce entre lo subjetivo y lo colectivo».

En el aprendizaje gustativo, también desempeña un papel esencial la memoria del gusto. La información sensorial que nos proporciona un alimento es percibida como buena si ha dejado un buen recuerdo o, como dice Holley: «si ha sido objeto de un aprendizaje en condiciones positivas».<sup>37</sup> La memoria del gusto no solo es un recuerdo consciente, sino también una memoria basada en el aprendizaje y la asociación. Los procesos de transformación de esa información se obtienen mediante dos vías: una vía cognitiva, que implica reconocer el olor y el gusto basado en experiencias olfativas o gustativas pasadas, y una vía afectiva, que también supone la activación de un recuerdo, la del afecto sentido, es decir, el placer o disgusto.<sup>38</sup> Ambas vías convergen simultáneamente en la percepción de la calidad sensorial del alimento y del sentimiento que proporciona.

---

36 Le Breton, David, *El sabor del ...*, p. 268.

37 Holley, André, *op. cit.*, p. 151.

38 *Ibíd.*, p. 148.

Memoria y placer caminan de la mano. Los sabores están impregnados de afectividad, y el gusto, como dice Le Breton, «es una memoria en acción»<sup>39</sup> marcada por sentimientos y experiencias desde la infancia. La cocina de la madre se evoca frecuentemente como fuente de referencia de sabores placenteros, como lugar de recuerdos impregnados de nostalgia. Alimentarse va más allá del instinto de supervivencia; es, además, un vínculo emocional con el pasado, un fondo de memoria que se activa cada vez que comemos; recuerdos placenteros o desagradables de comidas con historia, de alimentos reconocidos y compartidos, alimentos presentes y otras veces ausentes como los testimonios de los campos de concentración. En estos, durante la Segunda Guerra Mundial, los deportados revivían antiguas comidas, imaginando prepararlas el día que fueran puestos en libertad. El hambre, en esas circunstancias, es percibida con voracidad y con dolor por el recuerdo del placer de comer. Un valioso testimonio de esas experiencias es el ofrecido por Primo Levi en su obra *Si esto es un hombre*:

Había empezado a hablar de su casa de Viena y de su madre, [...] y ahora nos habla sin parar de no sé qué banquete de bodas y recuerda, con verdadero desconsuelo, que no terminó el tercer plato de potaje de habas. Todos lo mandan callar, y no han pasado diez minutos cuando Bela nos describe su campiña húngara, y los campos de maíz, y una receta para hacer polenta dulce con maíz tostado, y manteca, y especias, y... y lo insultan, lo maldicen, y hay otro que empieza a contar... ¡Qué débil es la carne! Yo me doy perfecta cuenta de cuán vanas son estas imaginaciones del hambre, pero no puedo sustraerme a la ley

---

39 Le Breton, David, *op. cit.*, p. 274.

común, y ante los ojos me baila la pasta asciutta que acabábamos de hacer Vanda, Luciana, Franco y yo, en Italia, en el campo de espera, cuando nos dieron la noticia repentina de que al día siguiente teníamos que salir para venir aquí; y estábamos comiéndola (estaba tan buena, amarilla, sólida) y la dejamos, necios de nosotros, insensatos: ¡si hubiésemos sabido!.<sup>40</sup>

La experiencia de Primo Levi se puede extrapolar a la mayoría de los presos de los campos de concentración, donde el recuerdo de la comida se hacía a veces necesario para soportar la falta de alimento. En algunos casos, incluso llegaban a escenificar el acto de comer. Montserrat Roig narra la experiencia de un republicano deportado al campo de Mauthausen que, después del trabajo y de comer su escasa ración, se reunía con tres o cuatro presos y les representaba todos los actos de una comida de primera clase:

[...] masticaba muy despacio, saboreándolos con placer y después los tragaba con una expresión de gozo absoluto. Sus compañeros observaban los gestos como si los calamares existieran de verdad. Después, el republicano hacía una crítica: —No estaban nada mal estos calamares.<sup>41</sup>

Por último, dentro de los factores que intervienen y condicionan el gusto, se encuentra el placer como fuente de conocimiento y aprendizaje, cuya importancia queda resumida por el famoso Savarin de la siguiente forma:

---

40 Primo Levi, *Si esto es un hombre*, Barcelona: Ed. Muchnick, 2002, p. 41- 42.

41 Roig, Montserrat, *Els catalans als camps nazis* (Los catalanes en los campos de concentración), Barcelona: Editorial 62, 2003, p. 258.

[...] el placer de comer es el único que [...] pertenece a todas las épocas y a todas las condiciones sociales [...] se repite al menos una vez cada día [...]. Puede mezclarse con los demás sentidos e incluso consolarnos ante la ausencia de alguna de ellos [...]. En suma, al comer experimentamos un bienestar único e indefinible, que proviene de la conciencia instintiva, que nos revela que por la acción de comer nos reponemos de nuestras pérdidas sufridas y prolongamos nuestra existencia.<sup>42</sup>

El científico francés Jean-Didier Vincent, en su libro *Una nueva Fisiología del gusto* —cuyo título es un claro homenaje al célebre libro de Brillat-Savarin— plantea la intervención del placer como motor de la experiencia alimenticia, que alcanza su máxima expresión en el sentido del gusto. Los olores que emanan de un alimento, además de proporcionar información sensorial acerca de este, pueden también provocar sentimientos de placer o de disgusto. La dimensión hedónica del gusto no es gratuita; forma parte del proceso evolutivo del hombre dentro de su adaptación, para guiarlo en la selección de alimentos. El placer de comer es un rasgo común de los humanos, que no comen los alimentos tal y como se los ofrece la naturaleza, ni los preparan de cualquier manera.

Comer depara gozos intensos que varían según el grado de apetito, lo que convierte al placer en un factor íntimamente vinculado al deseo de consumir. Para Jean-Didier, ningún alimento es apetitoso en sí mismo; es el hombre quien desarrolla «ese carácter, gracias a la educación y a la cultura»,<sup>43</sup> dejando poco espacio para el instinto y, en consecuencia, más espacio al placer.

42 Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto* ..., p. 42.

43 Jean-Didier, *Una nueva fisiología* ..., p. 146.

No es de extrañar, como apunta Holley, que el organismo saque provecho, para su supervivencia, de un «dispositivo» que le incita a realizar el acto de alimentarse, en tanto que el alimento generador de disfrute garantiza el valor nutritivo. Por lo tanto, el sistema del placer «se encuentra ligado a las estructuras cerebrales que generan los actos y deciden su ejecución».<sup>44</sup> Sin embargo, él mismo reconoce que, si la finalidad de los afectos, del placer por la comida, es la de regular la calidad del alimento y la cantidad necesaria de nutrientes, con ayuda del aprendizaje y la memoria, ¿por qué las sociedades contemporáneas sufren tanto sobrepeso y problemas de obesidad?<sup>45</sup> Según Holley,<sup>46</sup> habría que reflexionar sobre la noción de finalidad ligada a la de adaptabilidad, clave del problema.

El *Homo sapiens* ha cazado para garantizar su supervivencia desde la prehistoria, cuando la comida escaseaba y era además poco energética, lo que ha dejado una huella genética en el organismo, entrenado para generar reservas que le permitan soportar los periodos de hambruna. Los criterios de adaptación evolutiva no han sabido hacer frente a la superabundancia de alimentos de las sociedades contemporáneas más beneficiadas. La abundancia, más que un provecho alimenticio, ha supuesto un problema serio para la salud del hombre. No es el cuerpo biológico lo que ha cambiado, sino la dieta alimenticia junto con las costumbres, mucho más sedentarias en el siglo XXI. Siguiendo a Holley, no se puede culpar al placer gustativo del exceso en el consumo, ya que, si bien es un factor que induce el deseo de consumir, no es el único regulador fisiológico. El aprendizaje y la educación son también baremos del gusto: cuanto mayor sea la formación en la diversidad de aromas y sabores, menos poder de atracción ejercerá la comida azucarada

---

44 Holley, André, *op. cit.*, p. 106.

45 *Ibíd.*, p. 199.

46 *Ibíd.*, p. 200.

de la industria alimenticia. Los sabores dulce y graso, de alto aporte energético, no son los únicos que incitan al consumo para cumplir con las necesidades nutricionales. Limitar el sabor, y en consecuencia el gusto, «es debilitar el placer»,<sup>47</sup> y el placer, lejos de ser fuente de conflicto para la tradición filosófica, es un elemento apreciativo del valor cognitivo del gusto.

El placer de la comida es la base de la gastronomía. Todos los grandes cocineros «se reconocen gerentes de una casa de placer»<sup>48</sup> y se caracterizan por un gusto refinado que cultivan con sofisticación. Es en esa búsqueda del placer donde el cocinero Ferran Adrià, como se verá en el último capítulo de esta tesis, encuentra el camino para añadir un sexto sentido a la experiencia multisensorial de comer.

---

<sup>47</sup> Holley, André, *op. cit.*, p. 202.

<sup>48</sup> Jean-Didier, *op. cit.*, p. 151.





## Capítulo 3

### **La representación del gusto en el arte: el género de la naturaleza muerta**

El género pictórico de la naturaleza muerta es el principal antecedente de la representación del gusto en el arte. «Comer con los ojos», como se ha visto en el capítulo sobre la anatomía del gusto, no es solo una expresión popular; es, además, una forma de expresar la respuesta ante una experiencia estética que pone en relación el placer de lo visto con el placer de lo comido.

A lo largo de la historia del arte, la comida y, en consecuencia, el gusto han constituido un tema de inspiración artística. Desde las cavernas, el hombre ha plasmado en sus paredes escenas de caza, que reflejan el alimento con que el se nutrieron. En la Antigüedad clásica, la comida ha sido ofrenda, elemento de rituales o de ceremonias religiosas, pero, sin duda, el género de la naturaleza muerta es el que mejor representó tradicionalmente la comida, los gustos y los alimentos. Como dice Mercedes Replinger, «La naturaleza muerta [...] durante siglos fue el plato glotón que no dejó de saciarse ni con los paupérrimos alimentos de las vanguardias, ni con la aparición de otros procedimientos, como la fotografía o el vídeo».<sup>1</sup>

La naturaleza muerta ha representado en la historia del arte lo cotidiano, lo cercano o lo doméstico, aspecto que será utilizado por aquellas vanguardias del siglo XX que tratan de conectar el arte con la vida, rompiendo con la tradición clásica y cambiando los paradigmas del arte contemporáneo. En las imágenes de la naturaleza muerta, se interpreta el apetito visual como instinto humano, el gusto como elemento sensorial y los alimentos como fuente de signos.

### 3.1. Orígenes y definición del término

Los orígenes de la naturaleza muerta se encuentran en las ofrendas depositadas en las tumbas egipcias para los muertos. En la Antigüedad clásica serán el tema decorativo de las villas romanas, dentro de la categoría de la Xenia.<sup>2</sup> Pero, como género artístico independiente,

---

1 AA.VV., Catálogo *El arte del comer. De la naturaleza muerta a Ferrán Adrià*, Barcelona: Ed. Obra Social de Catalunya Caixa, 2011, p. 29.

2 Véase Capítulo 1 de Bryson Norman, *Volver a mirar. Cuatro ensayos sobre la pintura de naturaleza muertas*, Madrid: Alianza editorial, 2005.

aparece en los Países Bajos hacia 1650, cuando se utiliza por primera vez el término «naturaleza muerta» en inventarios de cuadros.<sup>3</sup>

La palabra holandesa que designaba este género, *stillevan* (modelo inerte o naturaleza inmóvil), se extendió a las lenguas de raíz germánica, que utilizaban el término *stillstehende sache* (naturaleza en descanso), cuya traducción al inglés fue *still life* (vida silenciosa). En Francia, a partir del siglo XVII, llamaron a este género *nature reposée* (naturaleza en descanso) hasta que, ya entrado el siglo XVIII, se utilizó el término *naturaleza muerta*, que perdura hasta nuestros días.

Desde su consolidación terminológica, las escuelas de arte europeas, siguiendo el ejemplo de la Real Academia Francesa, incluyeron en sus estatutos una clasificación de los géneros pictóricos que dejaba en una posición inferior al género de las naturalezas muertas. Para teóricos del arte como André Félibien des Avaux y Charles le Brun, «la pintura de objetos junto con la de animales y paisajes se debería considerar en el nivel más bajo de la escala, dado que ambas corresponden a lo inanimado y a lo carente de alma».<sup>4</sup> La representación de objetos inmóviles como flores, frutas, restos de comida, animales de caza, utensilios de cocina, etc. no cumplía con los objetivos trascendentales del arte, como lo es la representación de la pintura de historia, cuya temática se concretaba en escenas bíblicas, mitológicas, actos estatales y retratos. Este hecho se desprende de la distinción entre megalografía y rhopografía ofrecida por Charles Sterling, autor del libro *Still Life*.<sup>5</sup>

---

3 Shneider, Norbert, *Naturaleza Muerta. Apariencia real y sentido alegórico de las cosas. La naturaleza muerta de la edad moderna temprana*, China: Ed. Taschen, 2009, p. 7.

4 Larrañaga, Josu, Tesis doctoral: *Objeto representado - objeto presentado: relación entre naturaleza muerta e instalación en Richard Artschwager*, Madrid: Servicio publicaciones UCM, 1997, p. 65-66.

5 Norman, Bryson, *Volver a mirar ...*, p. 64, citando la obra de Sterling. Mas adelante, el autor menciona a Plinio en alusión a los rhyparographos (rhyparografistas); es decir pintor de rhyparos, que significa literalmente de desperdicios, porquerías, p. 164.

La primera es la representación de los grandes acontecimientos del mundo —la mitología, sus dioses, las batallas épicas y sus héroes; en definitiva, la historia— mientras que la rhopografía (de *rhopos*, artículos triviales) es la representación de los elementos cotidianos, carentes de importancia, en la que se inserta este género.<sup>6</sup>

Se puede deducir, por tanto, que los temas propios del género convierten a la pintura de la naturaleza muerta en un arte inferior, ciertamente minusvalorado por los teóricos del arte. Este desprecio también se deduce de su léxico, que, referido a las cosas «inertes», «muertas», objetos de humilde condición, llevó a colgar este tipo de pintura en los sótanos o portales de las casas —lugares no tan nobles—, como ocurría con la pintura del «bodegón», nombre adoptado en España para referirse a ella.<sup>7</sup>

Pero ni la complejidad lingüística del término ni la variedad temática distraen la esencia de este género, que no es otra que la representación de lo cotidiano: como dice Byron, la naturaleza muerta propone «un tema humano [...] desprovisto de esplendor y singularidad. Todos los hombres deben comer, incluso los grandes; hay una nivelación de la humanidad, una humillación de la ambición ante un irreductible hecho de la vida, el hambre».<sup>8</sup> No hay elemento más cotidiano e íntimo en la vida que la comida y, por consiguiente, la degustación de los alimentos.

---

6 Larrañaga, Josu, *Tesis doctoral* ..., p. 100 citando a Diderot, quien llama «pintores de historia género a los imitadores de la naturaleza bruta y muerta; pintores de historia a los imitadores de la naturaleza sensible y viva».

7 *Ibidem*, p. 62. El término castellano posee, en principio, una connotación espacial, dado que, según el *Tesoro de la lengua castellana* de Sebastián de Covarrubias (1611), bodegón significa «el sótano o portal baxo, dentro del cual está la bodega a donde el que no tiene quien le guise la comida la halla allí aderezada y juntamente la bebida».

8 Bryson, Norman, *op. cit.*, p. 65

### 3.2. Antecedentes y fundamentos del género

Sin entrar en un análisis pormenorizado de los periodos históricos de la representación artística de la naturaleza muerta o de su desarrollo particular en cada país europeo, se considerará, con ejemplos escogidos, el modo en que la comida, y por tanto el gusto, fue representado por este género pictórico. En el análisis expositivo se combinarán ejemplos de la tradición y de la vanguardia, desde el ilusionismo como criterio estético —en los orígenes de las primeras naturalezas muertas y su desarrollo en los siglos XVI y XVII— hasta la fotografía, el vídeo o el hiperrealismo pictórico —de los siglos XX y XXI—, donde, de nuevo, el carácter ilusorio desempeña un importante papel para representar el gusto y despertar el apetito.

No formarán parte del análisis las naturalezas muertas de las primeras vanguardias del siglo XX, donde la abstracción elimina la representación literal del gusto, la fuente del placer visual como metáfora del placer gustativo, para centrar la atención en el acto de pintar.<sup>9</sup> Por ello, el bodegón clásico, aquel que se consume con la mirada y la satisface por medio de una relación mimética entre el objeto y su representación plástica, será el tema principal del capítulo.

#### 3.2.1. El trampantojo como ilusión óptica

Los inicios pictóricos de la naturaleza muerta encuentran su fundamentación técnica en el terreno de las ilusiones ópticas. Es frecuente encontrar, en relatos clásicos de la Antigüedad, referencias directas al grado de ilusionismo del género. El más destacado es el caso

---

9 Cézanne fue el primero en cosificar las apariencias, reduciendo los elementos del bodegón a un esquema básico de formas y colores. Movimientos como el cubismo o el surrealismo rompen con la familiaridad y con el reconocimiento de los objetos cotidianos. Los bodegones cubistas son recortes o fragmentos de cosas, lejanos al terreno del ilusionismo pictórico de las naturalezas muertas barrocas.



Figura 1. Jacobo de Barbari, *Perdiz, guantes de hierro y flecha de ballesta*, 1504

del pintor griego Zeuxis, relatado por Plinio el Viejo en su *Naturalis historia*.<sup>10</sup> Se trata de un conocido pasaje donde se ilustra la maestría y habilidad técnica del artista Zeuxis al pintar unas uvas sobre un mural con tal grado de ilusionismo que los pájaros hambrientos y confundidos acaban picoteando la pared. La anécdota se convirtió en un referente de autoridad artística entre los pintores del género.

En el siglo XV, los ejemplos del *trompe-l'oeil*, expresión francesa del arte de engañar al ojo, son numerosos, no solo en los conocidos murales de marquetería, sino también dentro del arte sacro y del profano. Estas pinturas, basadas en ilusiones ópticas cognitivas, fueron buscadas una y otra vez y constituyeron una novedad para un público acostumbrado a contemplar cuadros menos engañosos y, por tanto, carente de hábitos visuales para reconocerlas. Una de las naturalezas muertas tempranas que revela este ilusionismo es el cuadro de Jacobo de Barbari *Perdiz, guantes de hierro y flecha de ballesta* (1504. Fig. 1), ubicado en un pabellón de caza donde los elementos del título cuelgan sobre una pared pintada con gran detalle, quizás para divertir con el engaño óptico a los huéspedes que acudían al pabellón.

En contraposición a la tradición clásica del modelo como referente, el ilusionismo implicaba un conocimiento de las leyes ópticas, de la geometría y la perspectiva, para generar la confusión de los sentidos con la imitación artística bidimensional. Además, suponía una imagen minuciosa y detallada de esos objetos o alimentos, que solían representarse a escala real para reforzar los efectos ilusorios.

10 AA.VV., Catálogo exposición, *Comer o no comer*. CASA, Salamanca: Ed. Consorcio Salamanca. 2002, p. 9. Citando *Historia Natural*, (XXXV, 64).

Este estudio escrupuloso, casi maniático, de los objetos —de sus cualidades materiales y texturales— será una característica esencial de las primeras naturalezas muertas y, al mismo tiempo, uno de los motivos que justifican su carácter inferior dentro de la jerarquía del arte, debido a la insistencia con la que eran reproducidos. Los efectos engañosos, logrados por el conocimiento técnico de las ilusiones ópticas, desviaban la atención de los verdaderos fines del arte. Así lo expresaba el académico J. Reynolds en sus *Discourses* (Discursos) ante la Real Academia de Artes de Londres:

Si engañar al ojo fuera el único cometido del arte [...] el pintor minucioso tendría más posibilidades de éxito; pero no se trata del ojo; es la mente a la que el pintor de genio desea llegar; así que no desperdiciará un momento en aquellos pequeños objetos que solo sirven para atrapar el sentido, para distraer la atención y para contrarrestar su gran objetivo de llegar al corazón.<sup>11</sup>

De sus palabras se desprende, además, otra de las causas por las que se descalificó el género, y no es otra que apelar al sentido del gusto y al apetito, motivo que justifica en esta exposición la selección de temas y obras relacionadas con la representación de los alimentos, la comida y el gusto.

### 3.2.2. El simbolismo religioso

Otro aspecto a considerar de este género, teniendo en cuenta el contexto religioso de su tiempo, es la interpretación teológica inferida por cada artista, ya que, a finales de la Edad Media y principios del Renacimiento, la elección del motivo pictórico tenía como objetivo

---

11 Korsmeyer, C., *op. cit.*, citando los Discursos de Reynolds, p. 217.





Figura 2. Jaques Linard,  
*Ramo de flores sobre caja de madera*, 1640

la formación del creyente. El historiador de arte Erwin Panofsky habla de un simbolismo latente,<sup>12</sup> de un ideario religioso oculto bajo el velo de las apariencias. Atendiendo a este criterio simbólico, la representación de la virgen María en los siglos XV y XVI vendría designada, en el cuadro de Jaques Linard *Ramo de flores sobre caja de madera* (1640. Fig. 2), por ese cofre o caja, lugar donde se ocultaría la madre de la cristiandad.

Este tipo de especulaciones religiosas fueron suplantadas a finales del siglo XVI por los llamados emblemas. Las obras de la tradición emblemática unían pintura y texto a través del título y constaban generalmente de tres partes: un emblema o distintivo, una imagen y un texto en verso debajo de esta (*subscriptio*).<sup>13</sup>

A través de los emblemas, se ofrecía la posibilidad de contemplar los cuadros por su apariencia estética y, además, descubrir en ellos alusiones religiosas —que con el tiempo fueron también sociales, económicas o políticas— destinadas al espectador culto. De esta forma, las naturalezas muertas se convierten no solo en un documento cultural e histórico, sino también en testigo de los gustos y preferencias sociales del público, así como de las transformaciones morales o económicas de su tiempo.

### 3.3. Comer con la mirada: temática comestible

Bajo el término «naturaleza muerta» se han clasificado gran variedad de pinturas de muy diversa índole —escenas

12 Schneider, Norbert, *La naturaleza muerta ...*, citando a Panofsky Erwin. *Early Netherlandish Painting. Its Origin and Character*, Cambridge: Icon editions, 1971, Volumen I, p.131.

13 Schneider, Norbert, *op. cit.*, p. 17.

de mercado, cocinas, banquetes, cacerías, alegorías de vanidad (*vanitas*), pinturas de flores, instrumentos musicales, mesas y objetos múltiples—, lo que, como afirma Josu Larrañaga, «ha derivado en un “cajón de sastre” en el que se han “archivado” multitud de pinturas de diverso signo y en ocasiones contradictorias tanto desde el punto de vista plástico como conceptual».<sup>14</sup> Atendiendo a un criterio temático, se analizará los motivos que inspiraron las naturalezas muertas en el eje representativo del gusto, la comida y los alimentos; es decir, los temas que giran alrededor del acto de comer.

### 3.3.1. Las naturalezas muertas de la «abundancia»

En Europa, las primeras naturalezas muertas de la Edad Moderna surgen en un contexto de transformaciones económicas y estructurales dentro del marco de la disolución de los regímenes feudales. Los cambios más evidentes tendrán lugar en los Países Bajos, donde la economía del capital alcanzó el éxito a partir de 1608, cuando se libraron del dominio español, hasta finales del siglo XVI, momento en el que pierden su hegemonía comercial con la injerencia de países competidores como Gran Bretaña. El puerto de Amberes se convirtió, en el siglo XVI, en la primera potencia comercial y financiera de Europa. A diario desembarcaban gran cantidad de mercancías provenientes de ultramar, lo que generó, a su vez, una próspera industria en los alrededores de la ciudad, basada en productos de consumo como azúcar, jabón, cristal, etc.

El sector agrícola también estuvo sujeto a cambios revolucionarios. Los nuevos sistemas de cultivo (rotación de cosechas)<sup>15</sup> propiciaron la explotación del suelo de una manera más efectiva, con lo que aumentaron las riquezas y se generaron excedentes. Se hizo necesaria

---

<sup>14</sup> Larrañaga, Josu, *op. cit.*, p. 68.

<sup>15</sup> Schneider hace alusión al tratado de economía agrícola conocido como «*Hausväterliteratur*», p. 26.

una producción para el mercado ante la demanda de alimentos de una población creciente.

Tal explosión de la agricultura quedó reflejada en la pintura de las naturalezas muertas, donde la opulencia del momento se evidenciaba en algunos de los temas del género, como las escenas de mercado, de carnicerías o de cocinas, conocidas también como las naturalezas de la «abundancia».

### 3.3.1.1. Mercados

Las naturalezas muertas de los mercados reflejan, por la gran variedad de productos alimenticios representados, los cambios en los métodos de cultivo y el gran excedente de producción de dicha época que, sin embargo, no llegaba a todos por igual: la gente de ciudad pagaba más caro los alimentos de consumo y los verdaderos beneficiarios de estas escenas eran los explotadores o propietarios de las tierras. Sus productos, los alimentos representados en estas naturalezas muertas, invitan al consumo y despiertan el apetito del espectador.

Pieter Aertsen, pintor flamenco que residió en Amberes, refleja en sus cuadros la superabundancia del momento, sin olvidar el tema sacro que debía inspirarlos. En *Cristo y la mujer adúltera* (1559. Fig. 3), el relato bíblico aparece en la lejanía del fondo, mientras que, en un primer plano, se imponen los puestos de mercado, llenos de cestas repletas de todo tipo de verduras, frutas, pan, leche... de tal forma que el motivo religioso pasa a un segundo plano y pierde protagonismo, invirtiendo así, como dice Larrañaga, «el orden considerado como natural de las representaciones narrativas, dando prioridad al aspecto descriptivo».<sup>16</sup>

De manera paulatina, la representación de las escenas religiosas va siendo desplazada; el pintor prescinde del paisaje y se acerca a los

---

16 Larrañaga, Josu, *op. cit.*, p. 93.



Figura 3. Pieter Aertsen, *Cristo y la mujer adúltera*, 1559

objetos. Así, desde otro ángulo, en un simple puesto de vendedor donde se elude el motivo religioso, Joachin Beuckelaer, sobrino de Aertsen, muestra la opulencia de alimentos en el cuadro *Vendedora de fruta, verdura, y carne de pluma* (1564. Fig. 4). La mujer representada, supuestamente campesina, se convierte en un objeto más dentro de la multitud de cestas rebosantes de comida, que se apilan por todo el plano del cuadro.

En este sentido, Norbert Schneider, citando al filósofo Georg Lukács,<sup>17</sup> habla de la cosificación de las relaciones interpersonales; es decir, de la reificación del ser humano en tanto que es percibido no como sujeto, sino como objeto, atendiendo a las leyes de mercado. Convertidos en mercancías y en el contexto de un desencanto religioso, como apunta Max Weber,<sup>18</sup> los objetos adquieren un

<sup>17</sup> Schneider, Norbert, *op. cit.*, p. 28.

<sup>18</sup> *Ibídem*, p. 28. Max Weber, sociólogo alemán, es conocido por sus estudios sobre sociología y religión.





Figura 4. Joachin Beuckelaer, *Vendedora de fruta, verdura, y carne de pluma*, 1564

aura especial, un efecto mágico de fetichismo. Ese carácter fetiche conlleva, en algunas naturalezas muertas, una asociación tácita entre mercancía y erotismo, relación que se observa en el cuadro de Fran Snyder *Puesto de fruta y verdura* (sin fecha. Fig. 5), donde la mujer, sentada junto a la mesa y rodeada de víveres, ofrece al joven de su derecha un higo, acción que, de acuerdo con la interpretación moral del momento, era considerada obscena y provocadora.<sup>19</sup>

### 3.3.1.2. Cocinas

No resulta fácil distinguir aquellas escenas que corresponden a los puestos de mercados de las escenas de cocina; ambas comparten mesas o aparadores sobre los que se ha dispuesto comida. Lo que las suele diferenciar es el escenario sobre el que se las sitúa. Los primeros suelen colocarse junto a la pared de una casa,

<sup>19</sup> Schneider, Norbert., *op. cit.*, citando la obra de Edy de Jhon, *Erótica in vogelperspectief*.



Figura 5. Fran Snyder, *Puesto de fruta y verdura*. Sin fecha

dejando un margen para el mundo exterior —ya sea una plaza o una calle—, mientras que las cocinas se sitúan en las bodegas oscuras de las viviendas. En cuanto al contenido temático, los mercados ejemplifican el comercio alimenticio, y las escenas de cocina reflejan la economía doméstica, los hábitos y gustos alimenticios, el estilo de vida —por la tipología de casa representada (burguesa o feudal)— y escenas de carácter religioso.

La combinación de religión y comida a través de las «cocinas» pone en evidencia las preocupaciones morales de su tiempo. En el cuadro de Pieter Cornelisz Van Ryck *Cocina* (1604. Fig. 6), junto al plano principal de una cocina, que podría parecer un puesto de carnicería con abundantes piezas de animal (vaca y cordero despellejados, aves de caza y corral...), se vislumbra al fondo la imagen de unos pobres recibiendo alimentos. El contraste narrativo supone una crítica al despilfarro de la clase burguesa, que contradice los principios de ayuno y austeridad. Además, hay una asociación directa de la carne como alimento con el placer carnal.

La mujer/cocinera, convertida en objeto carnal, despierta el deseo y el apetito sexual, idea que, a su vez, se apoya no solo en la apertura del corpiño —que insinúa el pecho de la joven— sino también en la vieja desdentada que



Figura 6. Pieter Cornelisz Van Ryck, *Cocina*, 1604

la acompaña, en una clara alusión a la figura de la celestina. El componente sexual también se observa en el cuadro de Joachim Antonisz Uytewael *Cocina* (1605. Fig. 7), donde los alimentos representados están cargados de connotaciones eróticas. El ave de corral que inserta la mujer en un palo de asador, ha sido asociado por J. A. Emmens a la expresión holandesa *vogelen (follar)*;<sup>20</sup> los peces y las zanahorias dispuestos por el suelo son también una alusión al miembro viril. Los ejemplos que relacionan a la mujer con la comida son numerosos en la historia del arte. En su relación, la figura femenina aparece como un elemento de consumo, como un objeto devorable, delicioso, que conduce hacia un canibalismo metafórico sobre el que se profundizará más adelante.<sup>21</sup>

20 Schneider, Norbert, *op. cit.*, citando a J. A. Emmens, p. 40.

21 Korsmeyer, Carolyn, *op. cit.*, p. 230.

Véase el libro de M.F.K. Fisher *Sírvase de inmediato*, Madrid: Anaya, 1991, p. 51-52. Fisher cuenta que en la Antigüedad clásica, griegos y romanos consideraban que la mujer debía servirse junto con los últimos vinos y la música. Solían comer en sus banquetes pastel de queso con forma de seno. En casi todas las culturas, algunas muy recientes, hay una sumisión clara de la mujer, en su asociación directa con la comida, al convertirla en objeto de consumo.

No en tiempos tan lejanos, en el año 2004 el gobierno chino prohibió un plato novedoso en algunos restaurantes del país: «banquete sobre el cuerpo de una belleza», sushi y otras delicias niponas servidas sobre mujeres prácticamente desnudas colocadas encima de una mesa a modo de plato. La práctica, que tiene su origen en Japón, se difundió a otros países asiáticos y a Estados Unidos.

<http://www.terra.es/actualidad/articulo/html/act63574.html>

Consultada el 25/03/2012.





Figura 7. Joachim Antonisz Uytewael, *Cocina*, 1605

En resumen, las naturalezas muertas de la «abundancia» introducen al espectador en el placer gastronómico y en su devenir histórico, donde la prevención moral que incluía el género se desvanece frente a la estimulación del apetito por la comida y por el deseo sexual.

La representación de las escenas de cocina por los pintores españoles se caracteriza por un estilo propio dentro de las naturalezas muertas, que se conocen como bodegones. El término es utilizado en 1566 en el testamento de Pantoja de la Cruz<sup>22</sup> y empleado por teóricos del arte como Francisco Pacheco y Antonio Palomino.<sup>23</sup>

22 Larrañaga, Josu, *op. cit.*, p. 62. Es frecuente en esta época la utilización de descripciones como «bodegón italiano» y «fruteros de Nápoles», o las de «banquetes» y «colaciones» para las obras flamencas.

23 Palomino, Antonio, *El Museo Pictórico y Escala Óptica II, Práctica de la Pintura*, Madrid: Ed. Aguilar, 1988. Véase cap. VII *De los países, flores, frutas y otros adherentes*, p. 163-177, alude a la comida como «las cosas del comer».





Figura 8. D. Velázquez, *Vieja friendo huevos*, 1608

De estas pinturas destaca la reducción en los alimentos representados, menos copiosos que en las cocinas flamencas, probablemente por el momento de crisis económica que vivía el país. También difiere en el tratamiento lumínico, de ambiente oscuro y barroco, sobre todo en la obra de Velázquez, Sánchez Cotán o Zurbarán.

Entre los cuadros del pintor sevillano cabe destacar *Vieja friendo huevos* (1608. Fig. 8), de iluminación tenebrista, clara influencia, por los contrastes de luces y sombras, de Caravaggio y sus seguidores. Los focos de luz se centran en los alimentos y en los rostros de los personajes, mientras que el resto queda oscurecido, lo que produce fuertes sombras proyectadas por los objetos de la mesa. En el cuadro aparece una anciana friendo huevos en una cazuela de barro, con el calor del agua caliente de un botijo. A la izquierda, mirando hacia el exterior del cuadro, un mozo sostiene un melón en la mano derecha, y en la otra, una botella de vino, mientras que la vieja muestra una mirada perdida, como si se tratara de una ciega tanteando con la cuchara la distancia a la cazuela.<sup>24</sup>

Frente a Diego Velázquez, las naturalezas muertas de Juan Sánchez Cotán se caracterizan por la ausencia de personajes y por la representación fiel y exclusiva de alimentos a escala real. Su obra ha sido calificada por el historiador Norman Bryson de «anoréxica».<sup>25</sup> Los alimentos representados no parecen despertar el apetito, probablemente porque el escenario utilizado no es propiamente un ambiente de cocina, sino que más bien se trata de una despensa, un

24 Véase, AA.VV., Catálogo de la exposición, *Velázquez y Sevilla*, Sevilla: Junta de Andalucía. Conserjería de Cultura, 1999, p. 186.

25 Bryson, Norman, *op. cit.*, p. 71.



Figura 9. Sánchez Cotán, *Bodegón de caza, hortalizas y frutas*, 1602

cantarero o fresquera, lugar fresco y oscuro donde cuelgan los alimentos para su conservación. Bryson, en su análisis de la obra del pintor toledano, considera que los bodegones de Sánchez Cotán están pensados como ejercicios «en la renuncia de las prioridades humanas habituales».<sup>26</sup> Si se considerara como prioridad habitual la necesidad de comer o alimentarse, podría interpretarse como la renuncia a la comida, pero en realidad lo que defiende es la profundidad moral que esconden este tipo de pinturas, donde los detalles topográficos parecen glorificarse, cuestionando el papel otorgado a los temas megalográficos.

En *Bodegón de caza, hortalizas y frutas* (1602. Fig. 9), los alimentos suspendidos de finos hilos en el aire producen una sensación de quietud y silencio que, de acuerdo con Norman Bryson, trasciende en una contemplación mística del cuadro, alejando al espectador de cualquier necesidad de consumo o estimulación gástrica. Esta visión no es compartida por Peter Cherry,<sup>27</sup> quien no ve en los lienzos de Cotán ningún carácter «monástico», sino más bien a un maestro del ilusionismo, a un vanguardista que supo reinterpretar las obras de la Antigüedad clásica de Zeuxis o Parrasio, convirtiéndose en un creador de pintura moderna.

<sup>26</sup> Bryson, Norman, *op. cit.*, p. 66.

<sup>27</sup> <http://www.museodelprado.es/enciclopedia/enciclopedia-on-line/voz/bodegon-de-caza-hortalizas-y-frutas-sanchez-cotan>.

Consultada 28/02/2012. Peter Cherry: «En su empeño de “copiar” la naturaleza pudo igualmente inspirarse en las descripciones de los bodegones de artistas de la Antigüedad clásica como Zeuxis y Parrasio, reunidas en la Historia natural de Plinio el Viejo, y otras fuentes literarias. Pinturas como Bodegón de caza, hortalizas y fruta pudieron ser vistas como obras modernas que igualaban y aventajaban a aquellos precedentes legendarios».



Figura 10. Sánchez Cotán, *Membrillo, repollo, melón y pepino*, 1602



Figura 11. Olivier Richon, *A devouring eye*, 1989

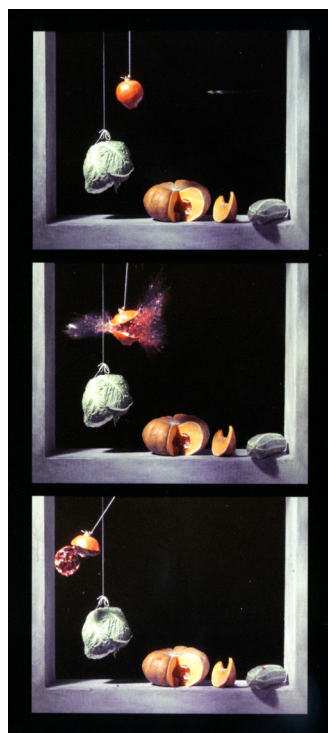


Figura 12. Ori Gersht, *Pomegranate*, 2006

Ya en el siglo XXI, la obra de Sánchez Cotán será objeto de una reinterpretación artística, de la mano de artistas contemporáneos como el isrealí Ori Gersht o el fotógrafo Olivier Richon. Ambos toman como referencia el bodegón de Cotán *Membrillo, repollo, melón y pepino* (1602. Fig. 10). Olivier Richon, en *A devouring eye* (Un ojo devorador, 1989. Fig.11), a través de la fotografía, conserva la quietud de la naturaleza muerta y la iluminación barroca del cuadro de Sánchez Cotán, pero cambia los alimentos representados, añadiendo un guiño a la idea de la pérdida del valor original de los objetos: incluye un libro colgado, como si de un alimento a conservar se tratase, además de ser empleado en las naturalezas muertas tradicionales que veían en el libro un motivo de vanidad, una expresión del paso del tiempo. En el caso de Gersht, realiza un vídeo cuyo tema no será la calma y quietud de los bodegones del español, sino, como apunta Mercedes

Replinger, «la destrucción de la vida, en su sentido más literal».<sup>28</sup> En su obra *Pomegranate* (Granada, 2006. Fig. 12), en una clara imitación compositiva, en cuanto al escenario e iluminación, rompe el silencio de la imagen congelada con el estallido de una bala que, a modo de espada samurai, corta la granada en dos, esparciendo las semillas por el aire. El vídeo es, a su vez, una alusión a la fotografía de Harold Eugene Hedgerton.

### 3.3.1.3. Carnicerías

Los cuadros de carnicerías, según Scheneider, no constituyen, en su esencia más pura, ejemplos propios de la naturaleza muerta.<sup>29</sup> No obstante, sí se evidencia en ellos esa tendencia cosificadora de los elementos de un modo muy similar a la que exhiben los puestos de verduras o frutas, y su interés en incluirla en este epígrafe reside en su condición alimenticia como objeto de consumo, aunque la crudeza de la carne no despierte en primera instancia ningún apetito, sino que simboliza más bien la imagen de la muerte en «carne viva».

El cuadro de P. Aertsen *Carnicería* (1551. Fig. 13) ofrece al espectador, de un modo similar a los puestos de mercados, productos cárnicos de diversa variedad. Mesas, cestas, platos y ollas constituyen el soporte donde exhibir las piezas de carne cortadas, los embutidos, las aves de corral y las cabezas de animal, cuyas miradas se hacen de nuevo presentes. La «mirada» del animal muerto se muestra como elemento recurrente en la mayoría de las naturalezas muertas de carnicerías o escenas de caza. Una mirada de buey o de cordero, asociada por tradición a la iconografía religiosa, se dirige directamente al espectador que observa, incómodo, el animal degollado. Miradas ausentes que

28 AA.VV., *El arte del comer ...*, p. 52.

29 Schneider, Norbert, *op. cit.*, p. 34.



Figura 13. P. Aertsen, *Carnicería*, 1551

tratan de humanizar al animal muerto, como en el cuadro de Goya *Bodegón con costillas, lomo y cabeza de cordero* (1808-1812. Fig. 14), en el que, como apunta Replinger a propósito del contexto histórico en el que fue pintado, la guerra de la Independencia, hay una alusión clara al conflicto bélico a través de la mirada del cordero representado: «es la mirada del desvalido, del inocente que es conducido a la matanza cruel de una guerra».<sup>30</sup>

Los cuerpos de animales desollados, sin mirada y colgados por las extremidades, serán motivo de un gran número de representaciones de la mano de diferentes artistas en muy variadas épocas. En el mismo cuadro de Aertsen, *Carnicería*, de 1551, en el fondo y a la derecha, cuelga del techo un animal abierto en canal que posteriormente será el tema del cuadro de Beuckelaer *Cerdo desollado* (1563). Más tarde, Rembrandt retomará la escena en *El buey desollado* (1655. Fig. 15), obra que, como afirma Replinger,<sup>31</sup> por su sorprendente fuerza visual no es clasificable en un género determinado, y que como dice John Berger,<sup>32</sup> tampoco se trata de un bodegón, sino de un drama que refleja la terrible escenificación del sufrimiento. Por último, el cuerpo del animal colgado y descarnado, en

30 AA.VV., *El arte del comer ...*, p. 47.

31 *Ibíd.*, p. 50.

32 *Ibíd.*, Replinger citando a John Berger en *¿Cómo aparecen las cosas? o Carta abierta a Marisa*.





Figura 14. F. Goya, *Bodegón con costillas, lomo y cabeza de cordero*, 1808-1812



Figura 15. Rembrandt, *El buey desollado*, 1655

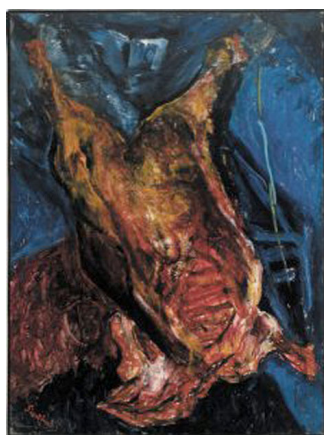
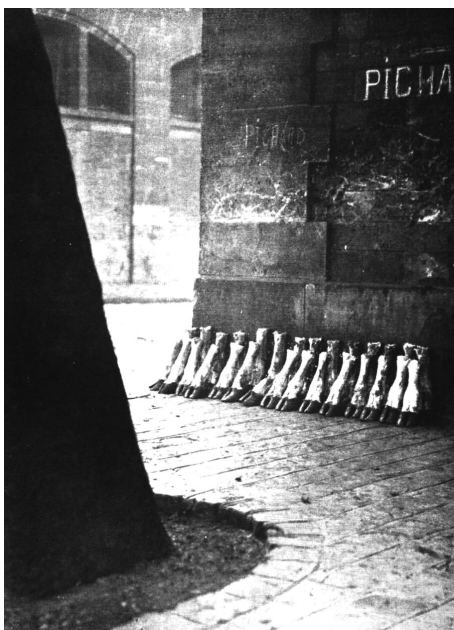


Figura 16. Chaïm Soutine, *Cadáver de carne*, 1925

manos de Chaïm Soutine, (*Cadáver de carne*, 1925. Fig. 16) trasciende al ámbito religioso otorgándole un carácter de ofrenda y pasión. Soutine, artista judío de familia humilde, según sus biógrafos, pasó hambre y penurias económicas que le llevaron durante un tiempo a estar obsesionado por la representación del alimento a través de las naturalezas muertas, y más concretamente del animal muerto. La carne y el pescado eran alimentos prohibidos para él, por motivos de salud, y también llenos de connotaciones religiosas dentro del judaísmo, para cuyos creyentes el animal debe ser matado rápidamente, sin causarle sufrimiento, según las normas de la tora.

La representación de las carnicerías, aun siendo una muestra fiel de los gustos y hábitos de una alimentación que se perpetúa con el devenir de los siglos, dista mucho de la representación y localización de los alimentos cárnicos del siglo XXI. Los productos de la carne han pasado a formar parte de las estanterías de supermercados, perfectamente envasados, como un producto más, eludiendo cualquier implicación directa con el animal. Se ha perdido el contacto con este; ya no se cría ni se sacrifica el animal en casa, salvo en zonas rurales, que mantienen las costumbres de las matanzas. Como dice Daniel Innerarity, catedrático de Filosofía Social y Política en la Universidad del País Vasco: «[...] hemos llegado a establecer mecanismos de distanciamiento intelectual con lo que nos llevamos a la boca para evitar implicaciones personales con el alimento que tiene ojos que expresan emociones».<sup>33</sup>

33 Aduriz, Andoni Luis, Innerarity Daniel, *Cocinar, comer, convivir. Recetas para pensar con los cinco sentidos*. Barcelona: ediciones destino, 2012, p. 60.


 Figura 17. Éli Lotar, *La Villette Abattoir*, 1929

La naturalidad de los productos de la carne, mostrados con ostentación en las naturalezas muertas de las carnicerías del siglo XVII, se convierte en el siglo XXI en artificio, en envoltorios de paquetes sin apenas rastro animal, en material comestible sin cabeza ni ojos que intimiden y hagan recordar la experiencia del ser vivo. Tan solo quedan algunos vestigios de esas carnicerías, de esas naturalezas muertas, en los mataderos de los extrarradios, como reflejan la serie fotográfica de Éli Lotar de los años veinte en los mataderos de la Villette (*La Villette Abattoir*, Paris, 1929. Fig. 17) o las fotografías que Mona Hatoum capta en sus diferentes viajes, como *Carcasses* (Cadáveres, Baalbeck, 1998. Fig. 18). Esta última muestra reses desolladas en un escenario industrial, que recuerdan la procedencia de la carne, reviven en la memoria del espectador la vida del animal que se come, aunque se quiera eludir su origen.

### 3.3.2. Cestas de frutas: postres y dulces


 Figura 18. Mona Hatoum, *Carcasses*, 1998

Las cestas de frutas, tema tradicional de la pintura de este género, ya aparecían en las escenas de mercado y de cocina, y serán, junto con la temática de las mesas servidas y las *vanitas*, los motivos más recurrentes en la fotografía, la pintura y el vídeo de las vanguardias de finales del siglo XX y principios del XXI. Sus ejemplos se expondrán siguiendo un orden de relación temática y similitud de escenas representadas con sus antecedentes barrocos, en lugar de responder a una ordenación cronológica de periodos artísticos que impediría establecer relaciones directas entre el pasado y el presente histórico por el que navega la historia del arte.

La fruta era uno de los últimos platos de los banquetes. Las naturalezas muertas ofrecen gran variedad de productos

frutales: peras, manzanas, melocotones, cerezas, ciruelas, membrillos, frutas del bosque, y los llamados frutos secos (nueces, castañas...). Además, constituyen uno de los postres frecuentemente representadas en el conjunto de los dulces (confites, higos, pasas) y panes. Respecto al interés por el motivo del dulce, adquiere importancia cuando el azúcar comienza a considerarse un bien apreciado en el consumo alimentario capaz de revolucionar el sentido del gusto. Las figuras azucaradas son frutas revestidas con «piedras» de azúcar, que les dan ese aspecto cristalino y que los artistas flamencos se dedican a representar con sumo detalle.

La representación frutal se distingue, en sus inicios, por la reproducción exquisita de piezas brillantes y jugosas, que parecen recién extraídas del huerto para, posteriormente, pasar a formar parte de una cesta de fruta aislada en el conjunto de una escena de mercado, o para destacar en solitario en un bodegón. Dentro de esta categoría, pueden diferenciarse aquellas que buscan la mera reproducción mimética — como las naturalezas muertas con frutos, italianas y francesas — de las representaciones simbólicas que esconden una reflexión de profundidad moral. Caso aparte lo forma la naturaleza muerta española, con rasgos estéticos propios, como las composiciones simples y la reducción de los elementos.

Ejemplo de cesta de fruta holandesa es el cuadro de Balthasar van der Ast *Cesta con frutos* (1632. Fig. 19), donde la vanidad terrenal aparece como tema dentro del motivo. El paso del tiempo, la frugalidad de los alimentos perecederos, en definitiva, lo efímero de la vida, se acentúa con la aparición de estados de podredumbre de algunas frutas, que también presentan golpes, magulladuras o mordiscos de insectos. Moscas, libélulas, mariposas, e incluso una lagartija, aparecen en el cuadro cargados de un simbolismo religioso asociado, en este ejemplo, a la noción del mal.<sup>34</sup>

<sup>34</sup> Schneider, Norbert, *op. cit.*, p. 122.





Figura 19. Balthasar van der Ast, *Cesta con frutos*, 1632



Figura 20. Sam Taylor-Wood, *Still Life*, 2001

La idea de putrefacción, la descomposición del alimento, será desarrollada con mayor intensidad por artistas como Sam Taylor-Woods o Tacita Dean<sup>35</sup> dentro del bodegón contemporáneo. Para Rosa Olivares,<sup>36</sup> una de las aportaciones que hará la fotografía (en el caso de los artistas citados, el vídeo) al género de las naturalezas muertas será el concepto de podredumbre, lo que según Replinger no es del todo cierto, ya que el tema se desarrollaba como *vanitas*. Sin embargo, citando a Mercedes Replinger,<sup>37</sup> «Los procedimientos de reproducción y grabación de la imagen introducirán un elemento novedoso en la estética de la putrefacción [...] ser espectadores de todo el proceso de descomposición». En definitiva, testigos presenciales de la estética de lo abyecto, contraria a la estética del gusto.

El disgusto, el asco que produce el *detritus*, que apunta Ian Miller en su *Anatomía del asco*, adquiere protagonismo en el vídeo de Sam Taylor-Wood *Still Life* (Naturaleza muerta, 2001. Fig. 20). La artista británica grabó todo el proceso de descomposición de un frutero: varias piezas de fruta, colocadas en un plato de mimbre sobre una mesa junto a un bolígrafo, son invadidas por capas de moho blanco que se desvanecen a medida que la materia orgánica se pudre, dejando tan solo el rastro indeterminado de lo que estuvo vivo. Como paradoja de la destrucción, el bolígrafo de material plástico permanece inalterable al paso del tiempo.

35 Véase la película de 16 mm de Tacita Dean *Prisoner Pair* (Un par de prisioneras 2008).

36 Rosa Olivares, en la Revista Exit, nº 18. *La vida se va como el humo*, Mayo 2005, p. 17.

37 Replinger, Mercedes, *El arte del comer ...*, p. 51.



Figura 22. Francisco Zurbarán,  
*Limones, naranjas y una rosa*, 1633



Figura 21. Evelyn Hofer, *Hommage to Zurbaran, Still life # 6*, 1997

Desde la fotografía, el vídeo o la pintura del hiperrealismo, los artistas de los siglos XX y XXI han reinterpretado las naturalezas muertas, convirtiéndolas en un género aún muy vivo con dos tendencias diferenciadas: por un lado, una inclinación hacia la mimesis, basada en elementos, composiciones y escenarios muy similares — que imitan el género sin aportar nada nuevo, salvo el uso de medios tecnológicos—. <sup>38</sup> Por otro lado, a medida que avanzan las manifestaciones fotográficas de este género se percibe un cambio en el contenido: ya no se imita de una manera evidente, sino que el artista trata de reflejar su tiempo, una antilogía del pasado con objetos de su presente.

La primera vertiente se refiere a imágenes fotográficas de atmósfera pictoricista, que llegan incluso a confundirse con óleos. Se ve por ejemplo en la fotografía de Zachary Zavislak o en la imagen de Evelyn Hofer *Hommage to Zurbaran, Still life # 6* (1997. Fig. 21), donde el cuadro *Limones, naranjas y una rosa* (1633. Fig. 22) del gran pintor Francisco Zurbarán es prácticamente reproducido por igual, salvo por la rosa, el plato y la taza. La misma puesta en escena en cuanto a la iluminación y a los elementos, esta vez captados a «golpe de luz»<sup>39</sup> por un medio de reproducción mecánica en la fotografía de Hofer.

<sup>38</sup> Revista *Exit* n° 18 ..., Rosa Olivares dirá al respecto que «en las últimas décadas la fotografía ha servido para desarrollar géneros clásicos que a través de la pintura resultaban obsoletos, faltos de interés y, sobre todo, ajenos a los intereses formales del momento. [...] los nuevos lenguajes no necesariamente han aportado nuevos contenidos sino relecturas o actualizaciones de los contenidos tradicionales», p. 16.  
<sup>39</sup> Revista *Exit* n° 18, Alberto Veca, *La puesta en escena de un objeto*, p. 106.



Figura 23. Josep y Pere Santilari, *Pan, uvas y nueces*, 2008



Figura 24. Wolfgang Tillmans, *Summer still life*, 1995

A modo de transición entre el pasado y el presente, la pintura de los hermanos Josep y Pere Santilari, en su serie de bodegones de 2007 y 2009 (Fig. 23), juega con la estética compositiva del bodegón tradicional, donde los alimentos se han dispuesto con precisión y exactitud como si fuera un cuadro de Zurbarán o Sánchez Cotán, a veces sobre un fondo oscuro de iluminación barroca, con productos de alimentación moderna sacados del supermercado (envases de plástico, tetrabriks de leche o vino, papel de aluminio, cruasanes, etc). Las imágenes de los hermanos Santilari muestran, ya sea con óleo o con grafito, el compromiso de los artistas con la realidad de su presente, el ahora de los elementos circundantes que, a pesar de su conexión con la imagen del bodegón del siglo XVII, mantienen la contemporaneidad en esos envoltorios, recipientes y productos de su entorno vital.

La segunda tendencia en la reinterpretación del género llega con la actualización de las naturalezas muertas en el hábitat del siglo XXI, con Wolfgang Tillmans como ejemplo (Fig. 24). Introduce el contexto y los objetos exclusivamente de su tiempo, revelando, a través de la fotografía, «una atmósfera



Figura 25. Marten van Heemskerck, *Pieter Jan Foppeszoen con su familia*, 1530

de instantaneidad e indeterminación».<sup>40</sup> Sus escenas de naturalezas muertas captan el desorden mundano, las rutinas diarias, los restos de un desayuno junto a un plato lleno de frutas y verduras dispuestas en el arcén de una ventana, que se muestran como indicadores de un tiempo. En este sentido, hay una clara conexión entre la pintura de la naturaleza muerta y la nueva fotografía del género. Como afirma Josu Larrañaga, si la naturaleza muerta es una pintura no narrativa sino descriptiva «de las cosas tal y como son en un determinado momento»,<sup>41</sup> se alude necesariamente al carácter transitorio de estas, y por tanto al paso del tiempo, a la muerte, idea que transita en todas las *vanitas* del género y que se percibe con claridad en la imagen fotográfica.

### 3.3.3. Mesas servidas

En lo que concierne a la temática de las mesas servidas o banquetes, los antecedentes históricos se hallan en la pintura de escenas familiares. Los miembros de la familia son representados en torno a la mesa, el lugar por excelencia destinado a la comida y al acto de comer, como se observa en el cuadro de Marten van Heemskerck *Pieter Jan Foppeszoen con su familia* (1530. Fig. 25).

En función del tipo de comida representada, el género de las mesas variará en su estética. Las primeras mesas servidas solían representar una comida de «refrigerio», designación que hace referencia a los *ontbijtjes*,<sup>42</sup> nombre empleado para

40 Revista Exit nº 18, Ruiz de Samaniego Alberto, *El tiempo de un bodegón*, p. 30.

41 Larrañaga, Josu, *op. cit.*, p. 122-123.

42 Scheneider, Norbert, *La naturaleza muerta ...*, p. 101.





Figura 26. Nicolas Gillis, *Mesa servida*, 1611

clasificar las naturalezas muertas de «comidas ligeras» propias de algunos artistas holandeses como Nicolas Gillis (Fig. 26), Floris van Dijck y van Schooten.

Se trataba de mesas generalmente dispuestas en paralelo al cuadro, vestidas con mantelería blanca, donde los pliegues del planchado se pintan con gran detalle. La comida servida consistía en alimentos que podían tomarse a cualquier hora del día, como fruta, pan, higo, nueces, vino, patés o quesos, dispuestos en platos de porcelana y metal o colocados cuidadosamente encima de la mesa, junto a algún cubierto o jarra decorada.

La presencia de estos alimentos se verá reducida en número con los cambios en el consumo, que ponen de manifiesto la economía de la clase media, más discreta en cuanto a la exhibición de su riqueza. Las nuevas mesas ya no tratan de presentar la abundancia económica del momento, sino de cultivar la estética del gusto y el refinamiento social a través de estas naturalezas muertas.

Uno de los máximos exponentes de este tipo de mesas en los Países Bajos será, junto con Willem Claesz Heda, Pieter Claesz. En 1636 pinta *Naturaleza muerta* (Fig. 27) con pescado, limitando la representación a unos pocos elementos: una hogaza de pan, una fuente con pescado y un vaso de cristal con vino o cerveza. En los componentes escogidos, hay una clara alusión a la idea del ayuno cristiano y a los alimentos simbólicos de la eucaristía (el pan y el vino). Otra de las características de los cuadros de Claesz será la atmósfera monocroma, de un tono verde grisáceo, que unifica y envuelve los objetos.

La escasez de elementos también forma parte de los bodegones en blanco y negro de Josef Sudek (1896-1976), fotógrafo checoslovaco del periodo de entreguerras. Sudek inicia su carrera con paisajes y panoramas de Praga, en los que seguía un estilo pictorialista, para pasar posteriormente a fijarse en los objetos cotidianos, interiores románticos,



Figura 27. Pieter Claesz, *Naturaleza muerta*, 1636

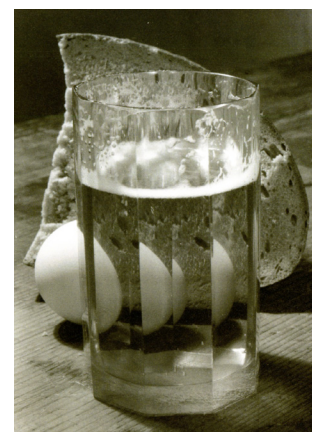


Figura 28. Josef Sudek, *Bread, egg and glass*, 1950

bodegones y retratos, cargados de poesía y belleza universal. Sus naturalezas muertas son imágenes de objetos sencillos (un vaso de cerveza con un huevo o un pan. Fig. 28) en clara sintonía con la soledad silenciosa de las naturalezas muertas de Claesz. Además, como dice Juan Manuel Bonet,<sup>43</sup> comisario de la exposición de Sudek en el Círculo de Bellas Artes de Madrid, en varios de sus bodegones de 1950 hará una referencia explícita al universo del pintor checo Josef Matěj Navrátil (1798-1865), cuyos cuadros fotografió a menudo mostrando su interés por el género de la naturaleza muerta.

A partir de la segunda mitad del siglo XVII, la representación de la mesa servida vuelve a cambiar de rumbo y es reemplazada por composiciones recargadas de elementos suntuarios, que buscan un estilo más artificial y ampuloso. Ejemplo del nuevo estilo será el cuadro de Abraham van Beijeren *Gran naturaleza muerta con langosta* (1652. Fig. 29), donde los objetos se hallan amontonados en un perfecto desorden estético. Al mismo tiempo, el lujo queda presente en la selección de los elementos de mesa —una copa de nautilo, bandejas y copa de plata, manjares burgueses (langosta, fruta fresca...)—, que imitan el tipo de vida del señor feudal.

La comida de «refrigerio» es sustituida por banquetes de lujo o por la exquisita representación de objetos nobles, propios de una burguesía enriquecida

43 AA.VV., Catálogo exposición, *Una ventana en Praga. Josef Kudek*. Madrid: Ed. Círculo de Bellas artes, 2009. Texto de Juan Manuel Bonet, *El paseante de Praga*, p. 2.



Figura 29. Abraham van Beijeren, *Gran naturaleza muerta con langosta*, 1652



Figura 30. Willem Kalf, *Naturaleza muerta con copa nautilo*, 1660



Figura 31. Kevin Best, *Still life-after Willem Kalf*, 2010

que quiere dejar constancia de un gusto refinado. Reflejo de este gusto son los cuadros de Willem Kalf, quien, en contraste con van Beijeren, reduce el número de objetos presentes en el cuadro y cultiva la estética con acabados muy efectistas. En *Naturaleza muerta con copa nautilo* (1660. Fig. 30), Kalf, a través de un estudiado juego de luz, dota a los elementos de claridad sobre un fondo oscuro, resaltando las cualidades materiales y texturales de estos. Así, en la porcelana china se percibe el material frágil y cerámico; en la copa nautilo, el brillo del metal y la transparencia vaporosa del cristal; en el limón, la carnosidad y fibra de la fruta. En la obra de Willem Kalf, el valor estético, el virtuosismo técnico, prima sobre la visibilidad u ostentación del lujo.

Exponentes del siglo XXI de esos banquetes voluptuosos lo forman, entre otros, Jorge Diezma, Henry Hargraves o Kevin Best, dentro de esa corriente del bodegón contemporáneo que imita y se mimetiza con el género tradicional de la naturaleza muerta. En el caso de Kevin Best, sus imágenes fotográficas buscan la reproducción literal de los temas tradicionales, como *Still life-after Willem Kalf* (2010. Fig. 31), que constituye un claro ejemplo de reinterpretación, por medio de la fotografía, del cuadro de Kalf a cuyo título alude. El artista ha amasado una extensa colección de artículos similares a los de las mesas holandesas del siglo XVII para escenificar sus bodegones; lo que no encuentra lo fabrica para conseguir el mayor grado de fidelidad narrativa.

El tenebrismo del bodegón español aparece de nuevo versionado en la obra del pintor madrileño Jorge Diezma *Bodegón de la alcachofa* (óleo sobre lienzo de 2010. Fig. 32), que mezcla la estética barroca de la mesa servida con una disposición de los alimentos (aves de caza, pescado, liebre, fruta, verdura...) en consonancia con las mesas o aparadores de las escenas de mercados. Similar en cuanto a la composición





Figura 32. Jorge Diezma, *Bodegon de la alcachofa*, 2010



Figura 33. H. Hargreaves, *Chinese Still life*

de la escena es la fotografía de Hargreaves *Chinese Still life* (Naturaleza muerta china. Fig. 33). La imagen recuerda a un banquete de lujo, con un desorden artístico estratégicamente predispuesto, en el que, junto a la comida amontonada de un plato lleno de pescado rodeado de verdura fresca, fruta exótica y porcelana oriental, aparecen, medio escondidos y camuflados, restos de comida china para llevar. Hargreaves actualiza de esta forma el género del bodegón, al añadir elementos del presente irónicamente ajenos a esa comida de lujo.

Más conocidas y alejadas del pasado son las fotografías de las últimas cenas de los condenados a muerte en Estados Unidos que Hargreaves realizó junto a James Reynolds. La serie *No seconds* (Fig. 34), que podría traducirse como «No hay





Ted Bundy

-43  
-Florida  
-Rape, Necrophilia,  
prison escape, 35+  
counts of murder  
-Electric chair  
  
-Declined a 'special'  
meal, so was given the  
traditional last meal  
-Steak (medium rare)  
-eggs (over easy)  
-hash browns  
-toast with butter and  
jelly

Figura 34. H. Hargreaves y J. Reynolds, *No seconds. Meal Ted Bundy*

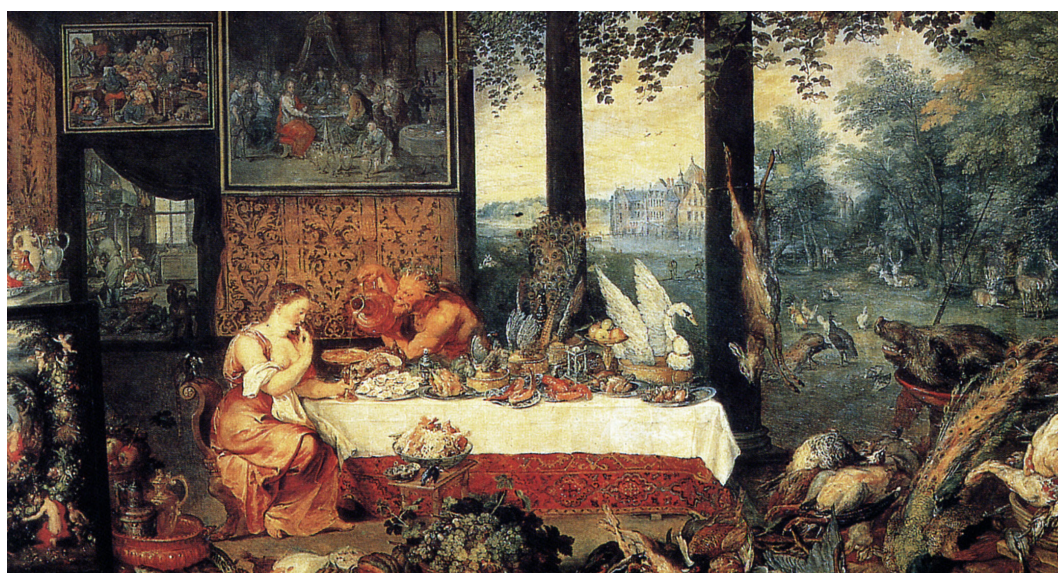
segundos», recrea la solicitud de las últimas cenas de quince condenados antes de la ejecución. Unas «mesas servidas» cuya imagen contextualizada transmite el sabor de la muerte.

### 3.3.4. El gusto

Finalmente, en lo que respecta a la representación del gusto dentro de este género pictórico, habría que buscar su origen en las naturalezas muertas de la abundancia. Las escenas de mercados, cocinas, etc., pusieron de manifiesto no solo las costumbres y los gustos de una época, sino también las nuevas formas de producción agrícola y manufacturación que generaron nuevos apetitos y nuevas necesidades de consumo.

Las técnicas pictóricas empleadas en la naturaleza muerta dotan de gran ilusionismo óptico a las imágenes, lo que produce, como si de una técnica publicitaria se tratara, estímulos sensoriales para desear —y casi pretender— tocar los elementos representados. Es por ello por lo que el aumento de la oferta en los bienes de consumo condujo a una reconstrucción de la experiencia sensitiva que quedó plasmada en numerosos cuadros cuyo temática se basó en los cinco sentidos.

La estimulación de los sentidos en busca del placer sensorial se observa en la *Alegoría de los sentidos* de Jan Brueghel el Viejo (1618. Fig. 35), conservada en el Museo del Prado. Tradicionalmente, cada uno de los sentidos se asocia a uno o varios objetos que, por sus propiedades, están destinados a ser percibidos por el órgano receptor correspondiente; es decir, el sentido se representa por su objeto metonímico. Así, en la serie de Brueghel los instrumentos de música representan el sentido del oído; los cuadros, los objetos de arte y el telescopio, la vista; las flores, el olfato; los alimentos,

Figura 35. Jan Brueghel, *Alegoría de los sentidos*, 1618

el gusto, y el tacto viene caracterizado por las armas y muestras de afecto. Junto a ellos, como elemento receptor de los sentidos, una mujer —unas veces desnuda y otras semidesnuda— se muestra destinataria del placer sensorial, despertando el deseo sexual en el espectador. Como se ha observado anteriormente, confiere a la representación una carga erótica, reforzada con la presencia de un querubín o cupido, que participa con ella en el deleite de los placeres, salvo en la imagen del gusto; curiosamente, en la representación del gusto, el acompañante será un sátiro o fauno nada inocente, que tienta a la mujer con todo tipo de manjares y bebidas, dentro de un escenario de lujo y ostentación. De nuevo, el gusto se vislumbra como sentido asociado al abuso, el vicio, y el deseo sexual.

Quizá por ello muchas de las naturalezas muertas de los cinco sentidos, en respuesta a los excesos del gusto, van a ser tratadas atendiendo a criterios de censura o negación de los «apetitos», por su incompatibilidad con la pureza del espíritu y por el descontento hacia una burguesía sedienta de placeres y bienes materiales propios de un estilo de vida feudal cuestionable. Este tipo de crítica solía representarse por medio de una pareja aristócrata en pleno cortejo amoroso, donde el eje de la seducción se centra en el intercambio de artículos de lujo que, en última instancia, más que placer generan nuevas insatisfacciones. Ejemplo de



Figura 36. Jan Saenredam, *Los cinco sentidos*, 1607

ello lo forma la serie de grabados de Jan Saenredam *Los cinco sentidos* (1607. Fig. 36), donde la pareja, siguiendo un juego de miradas llenas de provocación y deseo, intercambia los elementos que representan cada sentido. En el caso del gusto, la fruta y el vino ofrecidos conllevan el consumo de manjares de una clase refinada que despiertan la libido.<sup>44</sup>

Por último, siguiendo con esta ambigüedad representativa del gusto, y en contraste con la alegoría de Brueghel, cabe mencionar el cuadro de Lubin Baugin sobre los cinco sentidos *Naturaleza muerta*, de 1630 (Fig. 37). La imagen ofrece una visión «positiva» del gusto, desprendiéndolo de la simbología negativa que suele otorgársele. Se trata de una composición llena de misticismo y de connotaciones religiosas, puesto que representa como elementos asociados al gusto el pan y el vino, símbolos esenciales de la eucaristía cristiana, alejados de esa visión glotona y exhibicionista del apetito.

En consecuencia, la representación del gusto como tema de las naturalezas muertas responde a dos anhelos contradictorios: la experiencia trascendente (la comunión con lo divino en el cuadro de Baugin) y el apetito carnal (la gula en manos de Brueghel).

Como conclusión del capítulo se infiere que, desde las primeras clasificaciones de la naturaleza muerta como género

44 Schneider, Norbert, *La naturaleza muerta...*, p. 67. Según Schneider, las representaciones de los cinco sentidos surgen paralelamente a la doctrina de los afectos planteadas por filósofos y humanistas como Descartes, Hobbes o Spinoza, en donde el «*appetitus*, esto es, concupiscencia, figura en primer lugar entre los afectos».



Figura 37. Lubin Baugin, *Naturaleza muerta*, 1630

pictórico, se ha considerado este tipo de arte una pintura menor dentro de la jerarquía de las artes plásticas. Entre las causas que argumentaron los teóricos del arte para desacreditarla, destacan la supuesta trivialidad temática, el grado de ilusionismo óptico y la representación del apetito, por su relación directa con la imagen del deseo tanto sexual como gustativo. A pesar del desprecio tradicional hacia las naturalezas «muertas», lo cierto es que albergan un tipo de pintura extensa y popular que va a perpetuarse en la historia del arte. Será el escaso valor otorgado por el arte tradicional a los elementos cotidianos lo que despierte de nuevo el interés de los artistas de los siglos XX y XXI, dando origen al bodegón contemporáneo.



# Capítulo 4

## Más allá del gusto

En todas las culturas, la comida ha representado y representa un papel preponderante como actividad fundamental de la vida del ser humano y como medio en la configuración del gusto, relacionado íntimamente con las costumbres gastronómicas y con la reflexión artística. Como dice Daniel Innerarity, «La historia nos recuerda que lo último que pierden los pueblos conquistados y sometidos

son sus costumbres alimenticias».<sup>1</sup> Los hábitos y gustos de la cultura gastronómica siempre perduran, a pesar de las variaciones que puedan surgir a su alrededor. Sin embargo, la globalización y la industrialización de la comida están acabando con el «saber» del gusto. Si bien permiten compartir los sabores del mundo, también conllevan daños colaterales en detrimento de ellos.

Partiendo de estas consideraciones, se analizarán brevemente los aspectos culturales del gusto, como su carácter social, la identidad o el asco —sentimiento fuertemente ligado a la cultura—, para observar el «gusto cultural» de algunos artistas que, con sus obras, muestran su interés y preocupación por el estado del gusto desde distintas vertientes. Se concederá especial atención a la parte dedicada al tema expuesto por el artista Antoni Miralda, impulsor del primer museo de la cultura de la comida, el FoodCulturaMuseum, cuyo examen cierra esta primera parte de la investigación: «El degustar artístico».

#### 4.1. El gusto cultural

Para la antropóloga Mary Douglas «la comida es una especie de microcosmos que nos descubre cómo es una sociedad».<sup>2</sup> Las relaciones, las tradiciones y la naturaleza de una sociedad se crean en función de lo que dicho grupo come, la forma en la que lo come y con quién y dónde lo hace; todo ello determina su cultura. Pero, como dice Massimo Montanari, la comida es cultura en el momento en el que se produce, se prepara y se consume.<sup>3</sup> El hombre, una vez que obtiene los productos de la naturaleza, no se conforma con comerlos tal y como se presentan; ambiciona crear su comida, la transforma y elabora mediante la práctica

---

1 Aduriz, Luis Andoni, Innerarity, Daniel, *Cocinar, comer, convivir ...*, p. 17.

2 *Ibidem*, Innerarity, Daniel, citando a Mary Douglas, p. 16.

3 Montanari, Massimo, *La comida como cultura*, Gijón: Ediciones Trea, 2006, p. 9.

de la cocina y la consume en función de criterios que exceden lo meramente nutritivo y se hallan ligados al valor económico o simbólico de esta.<sup>4</sup>

Con frecuencia, la apreciación de un alimento no depende tanto de su calidad, sino más bien de la valoración que se le otorga en un grupo social dado. Es el consenso colectivo, el «hábito» del que hablaba Bordieu, lo que define las preferencias culturales, lo aprendido en un entorno social y económico determinado y diferenciado de otros.

En este sentido, como ejemplo ilustrativo, merece la pena citar la célebre novela de Isak Dinesen *El Festín de Babette*,<sup>5</sup> relato culinario donde, en muchos de sus diálogos, se observan esas diferencias apreciativas sobre el gusto basado en el valor cultural y moral de sus personajes. Los protagonistas de la historia forman parte de una comunidad luterana de una pequeña aldea noruega. La autora retrata las costumbres de sus miembros, quienes, por causa de un excesivo puritanismo religioso, renuncian a la idea del placer y, por tanto, a las tentaciones de la mesa. En tono de comedia, Dinesen pone en evidencia el desprecio de la congregación hacia al gusto, hasta que el personaje principal, Babette, los sorprende con un exquisito banquete. Es entonces cuando se produce la confrontación entre la dieta austera de la comunidad y la alta cocina francesa, que acaba despertando los sentidos anestesiados de los comensales. Pero, como se ha visto, el placer sensorial de la buena mesa es ante todo una apreciación cultural, que en la novela de Dinesen parece tener tan solo uno de los personajes, el general Loewenhielm, el único que consigue sorprenderse y extasiarse al reconocer los platos ofrecidos, mientras que el resto de los invitados se mantienen indiferentes por su ignorancia y moral culinaria:

---

4 Montanari, Massimo, *La comida como cultura ...*, p. 9

5 Dinesen, Isak. *El Festín de Babette*. Madrid: Ed. Nórdica libros, 2007.



«¡Increíble!», se dijo. «¡Es un Blinis Demidoff!». Miró en torno suyo a los comensales sin el menor signo de sorpresa o aprobación, como si lo hubiesen estado comiendo todos los días durante 30 años.<sup>6</sup>

De igual modo, mientras el general se queda perplejo al identificar un champán *Veuve Clicquot* de 1860, sus vecinos de mesa creen que están bebiendo una «especie de limonada».<sup>7</sup> Pese a la ignorancia y falta de sensibilidad gastronómica de los comensales, estos acaban experimentando el placer de los alimentos, aunque sea de forma inconsciente.

La obra de Dinesen pone en evidencia cómo el goce de la alta cocina, o de cualquier gastronomía, requiere de un bagaje cultural, exento de prejuicios morales; o en palabras de Le Breton, la «buena mesa» supone formular un juicio de valor sobre la cocina, «que surge ante todo de la apreciación de una categoría social que, por su experiencia, ha adquirido los modos de comparar y de juzgar».<sup>8</sup>

Si cada cultura desarrolla sensibilidades gustativas en función de su gastronomía, es el carácter cultural del gusto lo que lleva a las sociedades al desarrollo y evolución de esta, donde el disfrute culinario va implícito. La alta cocina es una variante que conlleva, desde siempre, una clara jerarquía de clases, al distinguir entre alta y baja cocina, destinada la primera a grupos sociales con mayor poder adquisitivo.

Los juicios sobre el gusto conducen a otro hecho cultural: la identidad. La alimentación identifica y condiciona las relaciones entre

---

6 Dinesen, Isak, *El Festín de Babette ...*, p. 82.

7 *Ibíd.*, p. 84.

8 Le Breton, David. *El sabor del mundo ...*, p. 282.

grupos, a veces incluso con connotaciones peyorativas, ya que la aversión que pueda producir la cocina del otro supone también una aversión hacia su persona, «simbólicamente contaminada por aquello con lo que se alimenta».<sup>9</sup> La magia simpática, practicada por diferentes culturas tribales, implica, en lo que a comida se refiere, la asimilación o transmisión de las cualidades del alimento a quien lo come; es decir, el consumidor se convierte en lo que ha comido. Le Breton, citando la obra de Frezer, pone como ejemplo la tribu de los cherokees, quienes no comían ranas por miedo a que la fragilidad de sus huesos acabara contaminando los suyos.<sup>10</sup>

Por otro lado, en la mayoría de las culturas, también es frecuente encontrar términos o expresiones culinarias utilizados para caracterizar una nacionalidad en función de los alimentos o la preparación de sus platos. Algunos de esos calificativos, en ocasiones, tratan de ridiculizar a la comunidad a partir de su registro gastronómico, como ocurrió con los franceses cuando Francia se negó a formar parte de los aliados en la guerra de Irak y los americanos los calificaron como «cobardes micos comequesos», además de rebautizar en la jerga popular las conocidas *french fries* (patatas fritas francesas) por *freedom fries* (patatas de la libertad).

La cocina, además de caracterizar a una nacionalidad, identifica a los individuos, les dota de raíces donde reconocerse. Este aspecto se vuelve especialmente visible en la figura del inmigrante, el cual suele llevar consigo sus costumbres gastronómicas, que trata de preservar a pesar de las diferencias con el país receptor. Su huella se hace presente en la proliferación de numerosos restaurantes de distintas cocinas del mundo dentro del país al que emigra, lo que supone un enclave para los individuos del mismo origen cultural y, a su vez, un enriquecimiento

---

9 Le Breton, David, *El sabor del mundo ...*, p. 292.

10 *Ibíd.*, p. 294.

alimenticio para los autóctonos de dicho territorio. Incluso si sus referencias culinarias comienzan a diluirse por la adaptación cotidiana a la cocina local, los platos tradicionales del inmigrante se mantienen y surgen de nuevo en festividades o días de celebración.

Finalmente, otro aspecto cultural vinculado al gusto es la sensación de asco o repugnancia. Para William Ian Miller, autor del libro *Anatomía del Asco*,<sup>11</sup> el interés de la psicología moderna sobre la sensación de asco tiene su origen en Darwin. El célebre naturalista inglés considera que el asco se relaciona con circunstancias concretas de rechazo a la comida y con el gusto. Darwin alude etimológicamente a la palabra *disgust*<sup>12</sup> (disgusto), para referirse al asco, lo que, según Miller, ha llevado a los estudios sobre el fenómeno del asco a centrarse excesivamente en el sentido del gusto.<sup>13</sup> Sin embargo, aunque es obvio que en la sensación de repugnancia participa el gusto, también pueden provocarla los otros sentidos, como se desprende del siguiente texto:

En tierra de fuego un nativo tocó con su dedo un poco de carne fría en conserva que yo estaba comiendo [...] y mostró claramente el enorme asco que le producía su textura blanda; por mi parte, también sentí un tremendo asco ante el hecho de que un salvaje desnudo tocara mi comida aunque sus manos no parecieran estar sucias.<sup>14</sup>

---

11 Ian, Miller, William, *Anatomía del asco*, Madrid: Ed. Taurus, 1998.

12 Darwin, Charles, *La expresión de las emociones en los animales y en el hombre*, Madrid: Ed. Alianza, 1984, p. 256: «El término *disgust* [...] significa algo que es desagradable al gusto. Resulta curioso ver cómo se despierta de inmediato esta sensación ante cualquier cosa cuya aspecto olor o naturaleza se salga de lo corriente en nuestra comida».

13 Ian, Miller, William, *op. cit.*, p. 22.

14 Darwin, Charles, *La expresión de las emociones ...*, p. 256-257.

El fragmento de la obra de Darwin descubre cómo el tacto produce igualmente asco, antes que el propio gusto: la carne blanda y fría es rechazada por el nativo no por el alimento en cuestión, sino por el hecho de comerla; es decir, «consumimos no tanto una comida sino los valores que le están asociados».<sup>15</sup> Por otro lado, para Darwin, el asco sentido no proviene del acto de tocar, sino de que la persona que lo hizo fuera un nativo desnudo, y de la «idea o juicio» de que su esencia de salvaje contaminara su comida, y en consecuencia, a él; los prejuicios morales, ahora sí, son los que generan la repugnancia.

Por lo tanto, la sensación de repugnancia se manifiesta como una amenaza a la identidad, que expresa una fuerte aversión ante el peligro de contagiarse o infectarse de lo que se desprecia o ignora. Es un sentimiento moral y social, un «principio cultural»<sup>16</sup> ante determinadas circunstancias u objetos, una emoción humana, derivada de la cultura y la educación, que marca los límites entre los grupos sociales. La experiencia de comer un alimento prohibido por motivos religiosos o percibido como repugnante por hallarse fuera del sistema culinario de una sociedad —como los insectos para la cultura occidental— conlleva rebajar su identidad, traspasar la frontera que separa lo humano de lo animal; en definitiva, bestializarse.<sup>17</sup>

Las investigaciones sobre el fenómeno del asco por parte de la psicología, aunque difieren en el objeto de repulsión, coinciden en considerar como fuente que lo genera la incorporación oral y no el gusto en sí mismo, puesto que, cuando un sabor disgusta, no se percibe como factor contaminante salvo que produzca asco. Es por ello por lo que la sensación de repugnancia va unida a la reacción

---

15 Le Breton, David, *El sabor del mundo ...*, p. 315.

16 Ibid.

17 Ian, Miller, W., citando la obra de Rozin, psicólogo estadounidense que ha estudiado el concepto del asco desde 1980, dirá que, según este, «el asco se produce por el deseo universal del hombre de eludir cualquier cosa que le recuerde su origen animal», p. 81.

somática de disgusto y vómito, incluso después de haber comido y, quizás, disfrutado del alimento. El conocimiento de aquello que se ingiere por la boca condiciona ineludiblemente la aprobación o el rechazo, afectando el placer gustativo, principalmente porque muchas de nuestras experiencias físicas están enraizadas en la cultura y sus interpretaciones,<sup>18</sup> y el asco, como emoción, es la más visceral de todas.

En resumen, la comida y el asco están estrechamente ligados por la asimilación simbólica de que el hombre se convierte en lo que come.<sup>19</sup> Los criterios de comestibilidad responden a factores culturales: «Todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible».<sup>20</sup> Por este motivo el asco actúa como dique de una identidad, como frontera entre sociedades e individuos que marcan sus preferencias y aversiones.

## 4.2. Globalización y modernidad del gusto

La globalización del gusto es, cada vez más, un hecho irreductible. A simple vista, se puede decir que este fenómeno, extendido a la alimentación, ha supuesto el incremento masivo de la comida rápida como modelo alimenticio que contribuye y modifica la gastronomía de los países, empobreciendo sus gustos. Además, este tipo de dieta se ve favorecida por la falta de tiempo propia de las grandes urbes. El acto de comer, cada vez con mayor frecuencia, se reduce a la mera satisfacción inmediata del apetito, con productos estandarizados para un ciudadano

---

18 Korsmeyer, *op. cit.*, p. 131.

19 Paul Rozin fue el primero en abordar la relación del asco con las leyes de la magia simpática, la sensación de contaminarse con aquello que hemos estado en contacto. *The Laws of Sympathetic Magic: A Psychological Analysis of Similary and Contagion* (Las leyes de la magia simpática: un análisis psicológico de similitud y contagio). Citado tanto por Le Breton como por Ian Miller.

20 Le Breton, David, *El sabor del mundo ...*, citando a C. Fishler, p. 338.

moderno y solitario sin tiempo para la mesa y mucho menos para la degustación alimenticia. El placer de saborear es secundario, en aras de una alimentación rápida, sometida a los objetivos de rendimiento y eficacia laboral. Se come en el lugar de trabajo o en locales cercanos de comida rápida, cuyos productos globalizados tienen el mismo sabor y consistencia en cualquier parte del mundo. La nueva mercadotecnia crece de la mano de las grandes franquicias de comida y refrescos, causantes de los graves problemas de obesidad de la población.<sup>21</sup>

El impacto de la comida basura también ha hecho mella en el terreno familiar. Las diferencias entre los horarios laborales de cónyuges e hijos, así como los desplazamientos, han obligado a los miembros de las familias a comer por separado y alimentarse con frecuencia de productos precocinados, que solo necesitan ser calentados. La creciente sustitución de la cocina tradicional por la industrial conlleva una reducción en la variedad de gustos, ya que la difusión de productos industrializados implica una transformación sensorial del alimento: en la industria, los gustos se vuelven artificiales; los productos se elaboran con aromas sintéticos que superan el sabor del producto original. El sabor a fresa, por ejemplo, pierde su esencia gustativa al usar un aroma sintético más atractivo para las papilas de niños y jóvenes. Se trata de alimentos muy sabrosos, demasiado ricos en azúcares y grasas, propios de una industria centrada en el aumento de beneficios y no tanto en la salud de sus consumidores. Son, como dice Fishler, «objetos comestibles no identificados»,<sup>22</sup> difíciles de discernir después de su producción e instalación en el mercado, propios de una sociedad de la abundancia.

---

21 Véase el documental *Super size me*, de Morgan Spurlock. El autor somete su cuerpo a una dieta exclusiva de comida de McDonald's. El documental refleja los hábitos de un sector de la población estadounidense (donde el 60% de los adultos son obesos) y alerta de los problemas de la sobrealimentación y la comida rápida.

22 Le Breton, David, *op. cit.*, p. 307

El siglo XXI es el de un consumidor enfrentado a una alimentación abundante y mestiza. Las grandes superficies comerciales ofrecen productos de todo tipo y lugar. Se venden alimentos exóticos, frutas y verduras que se consumen fuera de temporada y se presentan como verdaderas piezas de bodegones, hermosas y brillantes, para apelar a la vista como reclamo del gusto, aunque, en realidad, la mayoría de ellas carecen de sabor y resultan insípidas. La falta de sabor en verduras y frutas, especialmente las que ofrecen los supermercados de las ciudades, es ya un hecho real y no una simple apreciación gustativa del consumidor. La biodiversidad agrícola está disminuyendo considerablemente por el uso de semillas híbridas, comercializadas por multinacionales que fomentan un cultivo homogéneo en detrimento del cultivo local, donde las semillas tradicionales están desapareciendo, y, con ellas, el verdadero sabor de los productos de la tierra.<sup>23</sup>

Por este motivo, a pesar de la gran variedad de alimentos existentes, el consumidor no es realmente quien escoge el producto, sino las empresas de alimentación, quienes deciden en última instancia los gustos alimenticios. Las opciones de comer, por ejemplo, las numerosas variedades de manzanas existentes, quedan reducidas a media docena. Las manzanas Fuji, Golden, Braeburn, etc. son las más ofertadas porque, con independencia de su sabor, soportan mejor los pesticidas del cultivo y las sacudidas del transporte, manteniéndose atractivas para los estantes del supermercado, lo que las convierte en idóneas para la producción industrial,<sup>24</sup> que nos priva de otras clases de manzana cuyo cultivo desaparece. Hay movimientos, como el *Slow Food*, que reclaman recuperar la soberanía alimenticia y el derecho a elegir los alimentos y saborearlos a fondo.

---

23 *El País*, lunes 15 de agosto de 2011, p. 2-3. «Tomates que saben a... nada.» Colectivos de agricultores defienden las semillas tradicionales para dotar a las verduras del sabor de antaño.

24 Patel, Raj, *Obesos y famélicos. El impacto de la globalización en el sistema alimentario mundial*. Barcelona: Ed. Los libros del lince, 2008, p. 12.

Otro aspecto de la «mundialización», como apunta Le Breton, es que «aleja lo particular y acerca lo lejano, [...] convirtiéndolo en consumible, en signo de novedad».<sup>25</sup> Los mercados ofrecen productos que hasta hace algunos años eran poco accesibles y ahora abundan en los establecimientos. Del mismo modo, son cada vez más numerosas las opciones de tomar comida extranjera en restaurantes de distintas nacionalidades. Se come pizza italiana en Nueva Delhi, tacos mejicanos en Londres, hamburguesa americana en Pekín, sushi en Madrid... Productos antes lejanos y ahora de consumo asequible.

La profusión alimenticia, la facilidad con la que se accede en el primer mundo a tanta opción multicultural en materias primas, productos y comidas, fomenta el intercambio, pero también afecta a las conductas alimenticias y contrasta con la fuerte hambruna que padece el resto del planeta. Las costumbres autóctonas para algunos tienden a desaparecer y, con ello, las normas culinarias tradicionales. Desde otra mirada menos catastrofista, como la de Montanari, la diversidad no parece destinada a desaparecer, sino, por el contrario, a acentuarse dentro del contexto general, donde cocina global y local pueden coexistir.<sup>26</sup> Es lo que los sociólogos han llamado *glocal*. El término, que aparece por primera vez en la década de los ochenta en Japón, fue popularizado por el sociólogo Roland Robertson. En su libro *Global Modernities*<sup>27</sup> se refiere al término, entendiéndolo como la simultaneidad —la co-presencia— tanto de tendencias que universalizan como las que particularizan. Si se observa el ejemplo de McDonald's, se puede argüir que su expansión económica a nivel mundial va unida a la adaptación local de la cadena, que ha tentado el paladar con menús capaces de amoldarse a las costumbres del lugar: para la promoción de McDonald's en Francia, la cadena de restaurantes recientemente

---

25 Le Breton, David, *op. cit.*, p. 304.

26 Montanari, Massimo, *op. cit.*, p. 92.

27 Robertson, Roland; Featherstone, Mike; Lasch, Scott, *Global Modernities*, London: SAGE Publications, 1995, p. 28.





Figura 1. Duane Hanson, *Supermarket Lady*, 1970

decidió sustituir su mascota familiar de Ronald McDonald por Astérix y Obélix; en España, en periodo estival vende gazpacho Alvalle. Pero el enmascaramiento con personajes o platos de la cultura del país no elimina su esencia, que no es otra que promulgar la comida rápida, por mucho que lo local conviva con la globalización de la marca de forma muy reducida.

Son muchos los artistas que muestran interés por evidenciar, como si de un espejo se tratara, la realidad de la cultura alimentaria que revelan los datos expuestos, pero, curiosamente, las suyas son visiones que no muestran una realidad muy optimista. Algunas veces dotan a sus obras de un matiz de protesta, de señal de alarma por los peligros que conlleva la superabundancia, los excesos en la producción industrial; otras, ofrecen su testimonio del estado cultural del gusto. Como si de un «aperitivo» se tratase y como precedente de las acciones del acto de comer —donde también van implícitas estas cuestiones—, se expondrán aquellas propuestas que las evidencian desde formatos muy diversos, ya sea mediante la escultura, la fotografía o la instalación.

Comenzando por la opulencia de la sociedad occidental, destaca, de manera directa y casi como emblema artístico, la obra de Duane Hanson *Supermarket Lady* (La dama del supermercado, 1970. Fig. 1). El escultor hiperrealista muestra un prototipo de mujer, un ama de casa con sobrepeso haciendo la compra con un carro lleno de paquetes con envases familiares y comida precocinada, en resumen, de productos del exceso que, cuarenta años más tarde, todavía están en la lista de la compra, aunque ahora compartan espacio con la industria de la dietética alimenticia. Cada año, la industria de la alimentación introduce en el mercado entre quince y veinte

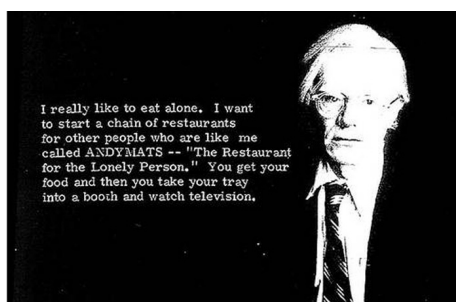


Figura 2. Andy Warhol, *Restaurant for a Lonely Person*

mil nuevos productos,<sup>28</sup> que se consumen sin que sorprenda ni se repare en ellos y que constituyen un verdadero derroche alimenticio.

La falta de tiempo para comer en las grandes ciudades conlleva nuevas conductas de alimentación que el artista Andy Warhol promueve con su *Restaurant for a Lonely Person* (Restaurante para personas solitarias. Fig. 2). Warhol rompe con las pautas sociales de comunicación en la mesa al promover un restaurante donde los clientes se hallan sentados en solitario, cada uno con su bandeja, dentro de una cabina mirando la televisión. Él mismo dirá:

Me gusta comer solo. Quiero empezar una cadena de restaurantes para gente como yo, llamada *ANDYMATS* - El Restaurante para personas solitarias. Usted recibe su comida y luego coge su bandeja y se va dentro de una cabina a ver la televisión.<sup>29</sup>

También cabe mencionar, por su implicación con la comida rápida, el vídeo que Jorgen Lenth hizo para su película *66 escenas de américa* (1981), donde Warhol, como actor de una de esas escenas, aparece comiendo una hamburguesa durante cuatro minutos, el tiempo que dura el consumo de un almuerzo de comida rápida, sin mediar más palabra que

<sup>28</sup> Patel, Raj, *Obesos y famélicos ...*, p. 237.

<sup>29</sup> Warhol, Andy, *The Philosophy of Andy Warhol (From A To B And Back Again)* [Mi filosofía de la A a la B y de la B a la A, EEUU: Ed. Harvest book. First edition, 1977, p. 160.

Figura 3. Martin Parr, *British Food*, 1995

las que pronuncia al finalizar el vídeo: «My name is Andy Warhol, I have just eaten a burger» (Mi nombre es Andy Warhol. Acabo de comer una hamburguesa).

La serie fotográfica de Martin Parr *British Food*<sup>30</sup> (Comida inglesa, 1995. Fig. 3) refleja los gustos y hábitos alimenticios de los consumidores de comida rápida en la Inglaterra urbana. Las fotografías captan un gusto industrial, basado en productos azucarados: donuts decorados con la bandera de Gran Bretaña, galletas espolvoreadas con virutas de colores, tartas llenas de merengue; o en productos grasos, como patatas fritas, salchichas, judías enlatadas en salsa de tomate y otros alimentos propios de una comida poco nutritiva; en definitiva, comida basura. Esta serie, que entraría en la nueva estética del bodegón contemporáneo, se integró posteriormente en el proyecto *Common Sense* (Sentido común, 1999), cuyo hilo conductor se basa en el consumismo global y donde las imágenes de comida basura siguen presentes como elemento de consumo globalizado. Martin Parr trabajó con un objetivo macro dotado de un *flash* de anillo, empleado habitualmente para la fotografía médica, aspecto técnico de cierta relevancia si se piensa que lo que persigue el artista, como apunta Mercedes Replinger, «no es tanto la representación de un estilo de vida como la de emitir un diagnóstico»,<sup>31</sup> mostrar una enfermedad, una patología social: la del consumismo, cualquiera que sea la fuente de donde proviene.

De la desconexión del consumidor del proceso de producción alimenticia habla Antoni Miralda en el proyecto *Meeting point* (Punto de encuentro. Fig. 4), realizado en el

30 Parr, Martin, *British Food*, París: edited by Agnes B/Gallery du Jour, 1995.

31 AA.VV., *El arte del comer ...*, p. 55.

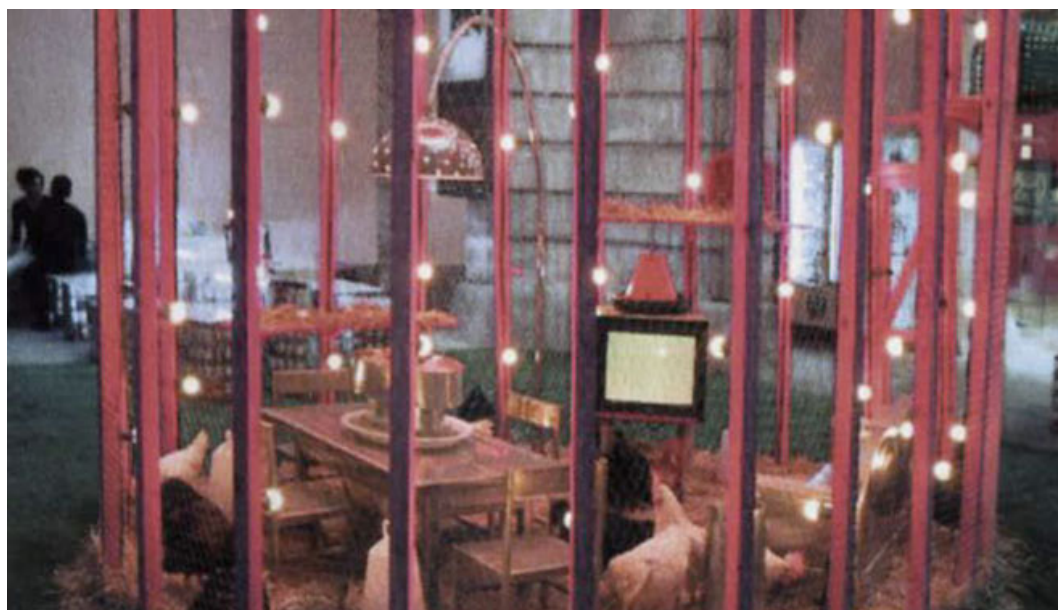


Figura 4. Antoni Miralda, *Meeting point*, 2001

Palau de la Virreina en 2001. Pensar conscientemente en lo que se come se impone hoy como una necesidad, y así lo manifiesta Miralda en esta instalación. El artista convierte en punto de encuentro el patio de este emblemático edificio, situado en pleno corazón de Barcelona y al lado del mercado más famosos de abastos, La Boquería. Allí construye una especie de granja-casa, compuesta por un gallinero de siete metros de altura con gallinas, gallos y pollos, rodeados de un ambiente hogareño (un sofá y un televisor). Junto al mobiliario, cinco máquinas expendedoras ofrecen productos diversos, como cava, huevos frescos, condones de frutas, bebidas energéticas..., en un intento de provocar en el espectador una reflexión sobre el vínculo que mantiene con la producción y distribución de los alimentos, con la que el individuo llega a preguntarse, como apunta William Jeffet, «¿Hasta qué punto somos nosotros como los pollos del gallinero?».<sup>32</sup>

Pero donde verdaderamente propone Miralda una reflexión sobre la globalización del gusto es en su proyecto expositivo *Sabores y Lenguas* (Fig. 5). A través de la comida, de los gustos, de la diversidad gastronómica, los alimentos y, en definitiva, de todos los elementos que giran en torno al acto de comer,

32 AA.VV., Catálogo exposición, *Sabores y lenguas. 15 Platos Capitales*. Madrid: Ed. Artes Graficas, 2002, William Jeffet, *La cultura alimentaria de Miralda: hacia el gusto participativo*, p. 22.



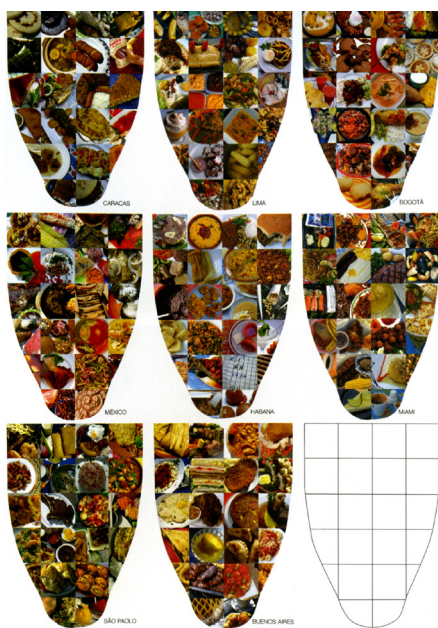


Figura 5. Antoni Miralda, Proyecto *Sabores y Lenguas*

propone como alternativa un modelo de participación global. Plantea un punto de encuentro basado en el intercambio cultural y festivo alrededor de la «mesa», entendida como metáfora para la congregación de las diferentes cocinas del mundo, precisamente para conservar esas particularidades gastronómicas que diferencian y enriquecen los gustos. Contrario al neoliberalismo imperante en la globalización, advierte de la desaparición de las tradiciones culinarias — recetas, refranes, especias — en una sociedad cada vez más invadida por la cultura de la comida rápida. Bajo estas premisas, *Sabores y lenguas* se presenta como un proyecto abierto e itinerante, dotado de un carácter antropológico, que ya ha viajado por diferentes bienales y otro tipo de eventos artísticos mundiales. En el proceso de creación, forma parte esencial el compendio de información sobre la cultura de la comida de las distintas ciudades escogidas y la participación del público, así como los productos de consumo cotidianos o las piezas únicas.

El proyecto fue presentado por primera vez en la Bienal de Estambul de 1997 y continuado en diferentes países. Pudo verse en el Centro Cultural Español de Miami, bajo el título «Sabores y lenguas: 13 ciudades» y, en Europa, en la sala de la Fundación ICO de Madrid, con el nombre «Sabores y lenguas: 15 platos capitales» (2002). En esta última, Miralda, con motivo de la presidencia española de la Unión Europea, muestra la gran variedad cultural de la alimentación e invita a reflexionar sobre las diferencias y coincidencias gastronómicas de los países que hasta aquel momento formaban parte de la institución. Las salas de la Fundación ICO se llenan de las lenguas «miraldianas», reproducidas en quince platos de 1,80 cm de diámetro (Fig. 6). A los lados de estas lenguas territoriales, cuyas papilas gustativas son el plano de la ciudad, aparecen escritos, sin ningún orden determinado, los dichos



Figura 6. Antoni Miralda, *Sabores y lenguas: 15 platos capitales*, 2002

culinarios, recetas, ritos o comidas típicas de cada ciudad representada, siguiendo la misma pauta que en las ciudades latinoamericanas. Cada lengua, como dice Manuel Vázquez Montalbán, «se especializa en lo que ha hablado, dicho o lamido sobre la comida una comunidad ligada más o menos a la ciudad lengua».<sup>33</sup>

La exposición continúa en otra sala, donde se proyectan dos vídeos que, a modo de retazos, muestran mercados o tiendas de alimentos, así como a ciudadanos comiendo en bares y restaurantes. Le sigue la sala-supermercado, un espacio lleno de vitrinas con aspecto de nevera, que cuentan con productos alimenticios cuidadosamente colocados en su interior, y en las que destaca la presencia de un mismo producto: envoltorios de comida rápida, ya sea de la cadena McDonald's o Burger King. Evidencia, de este modo, que la uniformidad entre los miembros

33 AA.VV., *Sabores y lenguas ...*, p. 18.



Figura 7. Antoni Miralda, exposición Fundación ICO



Figura 8. Antoni Miralda, exposición Fundación ICO

del entorno europeo está en el consumo común de este tipo de alimentos, y la diversidad cultural, en sus comidas más tradicionales (Fig. 7).

Finalmente, la exposición se cierra con un mural fotográfico que retrata la vida de los mercados, escaparates de tiendas de alimentación, cafeterías, platos de comida, etc., dando fe de la realidad gastronómica y cultural de las ciudades europeas, cuyas peculiaridades, de alguna manera, parecen anularse ante el fuerte contraste que plantea la homogeneidad alimenticia y, en consecuencia, la globalización de las costumbres sociales (Fig. 8).

A pesar de que la sociedad occidental parece renegar de la comida rápida, lo cierto es que, como se observa en *Sabores y Lenguas*, es una forma de comida popular, ampliamente expandida desde mediados del siglo XX. El sociólogo George Ritzer ya describía el impacto de la comida rápida en su teoría social del consumo *The McDonaldization of Society* (La *MacDonalización* de la sociedad). Inspirado en las ideas de Max Weber sobre la racionalización y burocratización del ocio en la modernidad, Ritzer ve en la *MacDonalización* las claves del capitalismo. Los principios de McDonald's (rápido, eficiente, barato y sin problemas) se extienden a todas las esferas o ámbitos del consumo social.<sup>34</sup>

34 Ritzer, George, *The McDonaldization Thesis: Explorations and Extensions*, London: AGE Publications, 1998, p. 212: La *MacDonalización*, es el proceso por el cual los principios del restaurante de comida rápida están llegando a dominar cada vez más sectores de la sociedad estadounidense como al resto del mundo <http://www.indiana.edu/~wanthro/ritzer.htm>. Consultada el 22/03/2012.

A ello hay que añadir cómo la *MacDonalización* ha propiciado un impacto medioambiental, con cambios radicales en el modo de criar y sacrificar el ganado y las aves o en el cultivo de patatas. Según muestra Eric Schlosser en su libro *Fast Food Nation*, conlleva, además, duras condiciones de trabajo para los empleados de preparación de la carne picada y, entre otras cosas, una transformación en los hábitos alimenticios de los clientes, especialmente de niños y jóvenes, a quienes va dirigida la publicidad de manera más directa.<sup>35</sup>

En este contexto, también resulta significativo el vídeo de Mark Boswell *USSA: Secret Manual of the soviet politburguer* (2001), un cortometraje de 06:22 minutos, donde el artista investiga la mítica historia de la hamburguesa americana. Por medio del reciclaje y el *collage* de fotografías y de material fílmico y televisivo, Boswell reconstruye, a modo de *thriller*, el origen de la hamburguesa y el ascenso de McDonald's, liderado por Ray Kroc, un vendedor sin escrúpulos que, después de hacerse con los derechos de los hermanos McDonald's y adquirir una copia de contrabando del manual soviético de alimentación *El apogeo de la carne picada*, convierte la modesta hamburguesería en una de la mayores corporaciones mundiales de restauración rápida. Desde la crítica y la ironía, indaga en el verdadero trasfondo ideológico, económico y político de los locales de *fast food* (comida rápida) y, por añadidura, de ciertos sectores de la industria alimenticia, del entretenimiento y del ocio.

---

Véase también a Raj Patel, *Obesos y Famélicos*, p. 268 : La cadena McDonald's ha sido el blanco de algunos movimientos antiglobalizadores o formas de resistencia local, como la acción de José Bove, criador de ovejas y productor de queso roquefort que ante la construcción en la localidad de Millau (Francia) de un McDonald's «desmontó» el restaurante y dijo que no se trataba de «una acción antiamericana; es *antimalbouffe* (mala comida) [...] es una lucha contra el libre comercio del capitalismo global; contra un sistema económico».

35 Schlosser, Eric, *Fast Food Nation*, Barcelona: Random House Mondadori, 2002, p. 25.





Figura 9. Antoni Miralda, Pizarra exposición Fundación ICO

Antoni Miralda, haciendo uso de un *Dream Mac* o *Big Mac*, auténticos iconos contemporáneos, alerta de la invasión alimenticia de los restaurantes de *fast food*: propone que, a la entrada de la exposición, junto a un mapa de Europa construido a base de hamburguesas, se coloque una pizarra-pared donde el espectador, en una evidente confrontación, pueda dejar constancia de la cultura alimenticia de su país para preservar, ante la atracción fatal<sup>36</sup> que ejerce la comida basura, la memoria de los sabores y olores de su legado alimenticio (Fig. 9). Sin atacar directamente a la sociedad postindustrial, pero sí desde el humor crítico, plantea al espectador un tema sobre el que reflexionar —la desaparición de las tradiciones culinarias— y le incita a recordar sus gustos individuales, ya que, como afirma Judy Castor, «cuando comemos, comemos trozos de civilización».<sup>37</sup>

Las obras expuestas invitan a reflexionar sobre el estado actual del gusto. Cada vez se vuelve más necesario —siguiendo el influyente pensamiento del antropólogo Claude Lévi-Strauss— pensar en la comida<sup>38</sup> antes de saborearla. Los artistas alertan o enseñan cómo la forma en la que se vive y se trabaja en Occidente limita de manera contradictoria la

36 AA.VV., *POWER FOOD LEXIcom*, Barcelona: Ed. FoodCulturaMuseum, ARTIUM y Museo de Arte Moderno y Contemporáneo de Palma. 2008. Fernando Estévez, McDonalds, *La atracción fatal*, p. 405.

37 AA.VV., *Sabores y lenguas ...*, p. 31.

38 La frase, inspira el libro dedicado a la participación de Adrià en Kassel, extraída del Libro de Lévi Strauss, Claude, *El Totemismo en la actualidad*, México: Fondo de Cultura Económica México-Buenos Aires, 1965, p. 131: «se comprende que las especies naturales no sean elegidas por ser “buenas para comer” sino por ser “buenas para pensar”».

capacidad de elección alimenticia de los individuos: en ocasiones es la comida quien elige al consumidor y no el consumidor a la comida. Todo ello se manifiesta en un contraste fluctuante entre países de la abundancia y países en hambruna.

### 4.3. El FoodCulturaMuseum

La preocupación de Miralda por preservar el gusto cultural le lleva a crear el Museo de la Cultura de la Comida, conocido como FoodCulturaMuseum. Miralda, artista que tendrá relevancia en esta investigación (sobre todo en la segunda parte, por su vinculación directa con el Eat Art, movimiento del Arte Comestible) destaca entre los artistas contemporáneos que recogen en su obra la importancia cultural y social del gusto. El artista catalán, como afirma Pierre Restany, crítico francés y gran conocedor de su obra, «es el Peter Pan de la cultura».<sup>39</sup> Para Antoni Miralda, «la cultura popular es una manera de sentir la vida, una cultura de la vida», y a través de la comida y el acto de comer, deja constancia de su gusto.

El FoodCulturaMuseum no es un museo al uso; se alimenta de las propuestas de Miralda y la participación del público. La ideología acumulativa del museo de la comida no podía desarrollarse en un entorno museístico tradicional, sino expandiéndose a nivel mundial por diferentes ciudades, para fomentar ese intercambio de la experiencia alimentaria que quiere promulgar Miralda. Está formado por un archivo de datos que incluyen recetas culinarias, fotografías, vídeos, refranes y dichos en torno a la comida. Cuenta también con una colección de productos de todo tipo —envases, platos, utensilios de alimentación—

---

39 AA.VV., Catálogo de exposición, *Miralda Obras 1965-1995*, Barcelona: Ed. Fundación La Caixa e IVAM, 1995, p. 33.



Figura 10. Antoni Miralda, *FoodCulturaMuseum*, Casa de la Prensa de Barcelona

en un intento de preservar la cultura y la memoria alimenticia, amenazada por el impacto de la globalización. La naturaleza de los materiales clasificados y recopilados no se corresponde con los arquetipos museográficos, ya que se trata más bien de un proyecto antropológico que, desde el interés artístico, muestra la necesidad de Miralda de mantener vivos los recuerdos gustativos, para no olvidar su pasado cultural. El museo ha sido definido como «un espacio sin muros dedicado a la comunicación, la investigación y la historia global de la comida, las costumbres, las experiencias culturales y el arte».<sup>40</sup>

Durante un tiempo contó con sedes físicas temporales como el Centro Internacional de la Comida, en la Casa de la Prensa de Barcelona (Fig. 10). La institución pretendía ser una plataforma dinámica donde conectar alimentación, cultura y arte. Por motivos políticos y de financiación, no pudo seguir adelante, por lo que el FoodCulturaMuseum, al quedarse sin sede, prosiguió su camino con nuevos formatos: de manera intangible, ha dispuesto de una página web interactiva, actualmente paralizada, en donde el público podía aportar información. La única «sede» o espacio de que dispone el FoodCulturaMuseum, y que parte de los orígenes de la Fundación FoodCultura que regenta Miralda junto con Montse Guillén, es un piso en la ronda de San Antonio (Barcelona), donde guarda parte de su colección y archivos.

<sup>40</sup> <http://www.stomakdigital.org>. Consultada 15 de agosto de 2011. Stomak digital es un archivo digital de la obra de Miralda, que recoge y presenta de manera interactiva la producción artística de este desde sus inicios hasta los proyectos realizados en torno al FoodCulturaMuseum.

El FoodCulturaMuseum no ejerce su labor en solitario; siguiendo lo que ya se ha transformado en un aspecto ideológico de su arte, cuenta con un equipo de colaboradores y con la cooperación del público, lo que le permite generar relaciones cuyo punto de conexión se centra en lo que Miralda llama el «estado del gusto».<sup>41</sup> Es un proyecto antiglobalización con un fin global: reunir el mayor número de información alrededor de «categorías» relacionadas con la comida, que van más allá del hecho alimentario y exploran cuestiones de identidad, memoria y tradición en su afán por conservar la cultura alimentaria mundial.

Entre los primeros contenidos del FoodCulturaMuseum, cabe citar *Recetas de la Abuela* (Fig. 11), propuesta mostrada por Miralda en el Museo de Arte de Miami. En 1998 invitó al público a participar en la exposición, aportando recetas que dejaban constancia de su memoria culinaria en unos manteles de papel individual, que se exhibían en la pared. Posteriormente animó también a los visitantes a participar, aportando nuevas recetas que fueron escritas sobre platos de cerámica colocados en el suelo, eliminando así las fronteras que separan al creador del espectador. La exhibición contaba además con una gigantesca lengua, realizada a base de latas de refrescos de cola, lenguas negras de plásticos y fotografías de las lenguas de los visitantes.

Los contenidos del FoodCulturaMuseum han seguido ampliándose y generando multitud de iniciativas, como el Food Pavillion, con ocasión de la participación de Miralda en la EXPO de Hannover de 2000. Se trataba de una propuesta para experimentar la comida como parte esencial en la cultura mundial, siguiendo el concepto «Food Culture». El resultado es un conjunto de proyectos presentados como instalaciones:

---

41 AA.VV, Catálogo exposición, *Sabores y lenguas. 15 Platos Capitales ...*, William Jeffet, *La cultura alimentaria de Miralda: hacia el gusto participativo*, p. 21.



Figura 11. Antoni Miralda, *Recetas de la Abuela*, 1998

- *Infinity Table* (Mesa infinita), una mesa con la forma del signo matemático de infinito, que constituye un resumen virtual de su museo. Sobre ella chefs de diferentes nacionalidades cocinaban recetas originarias de su país. Se ofrecían platos exóticos y alimentos de todo tipo —como saltamontes o escarabajos— en un intento de estimular, con nuevos sabores y olores, el gusto del visitante. La mesa se asentaba sobre vitrinas llenas de objetos relacionados con la cultura alimentaria mundial. Fue concebida como punto de encuentro de los visitantes, lugar de intercambio y comunicación (Fig. 12).

- *Tongue of Tongues* (Lengua de lenguas), *collage* compuesto por fotografías de lenguas de personas de distintas edades y países dispuestas de manera que formaban una enorme lengua humana, rindiendo un claro homenaje al sentido del gusto, al placer y al lenguaje (Fig. 13).

- *Garden of Edible Delights* (Jardín de las delicias comestibles), un huerto vertical de diferentes especies vegetales regado y fertilizado regularmente por *Fecundity Ceiling* (Techo de fecundidad), instalación compuesta por pechos de plástico de los que brotaba agua a intervalos de tiempo (Fig. 14).



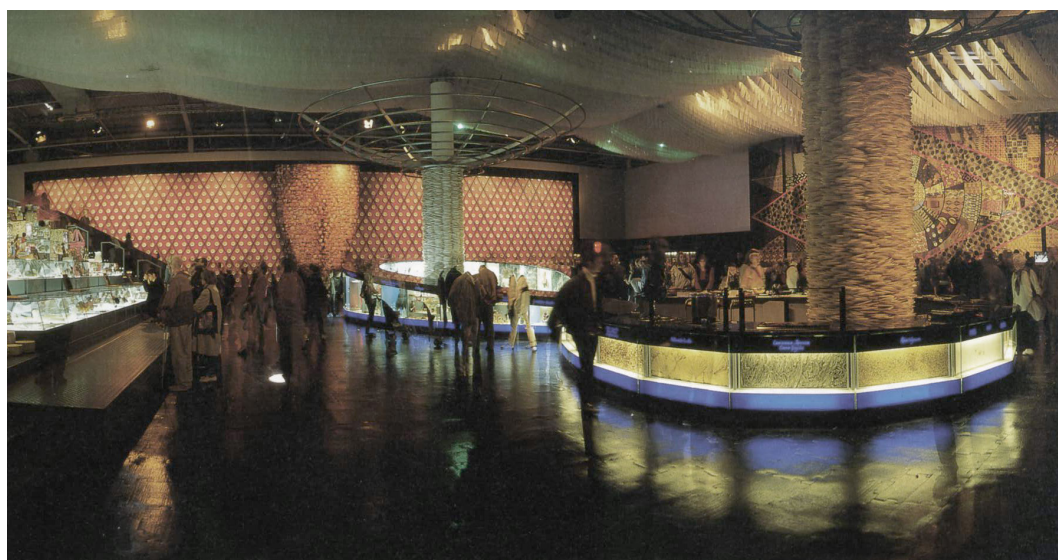
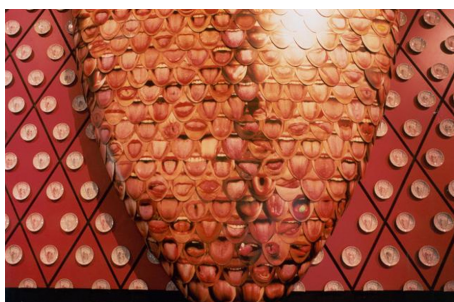
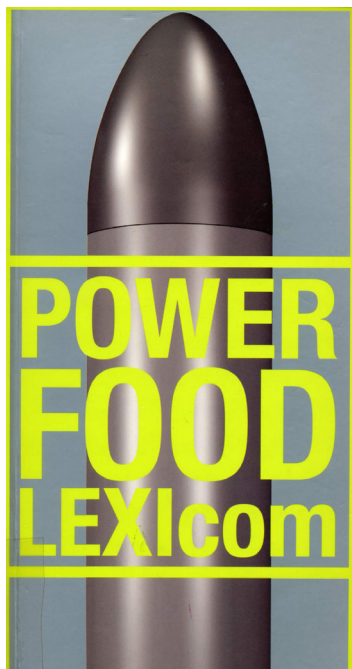


Figura 12. Antoni Miralda, *Infinity table*, 2000

El conjunto de instalaciones fue completado principalmente por *Potatoes In-vitro* (Patatas *in vitro*), cápsulas de cristal que contenían semillas de patatas; *Dancing Egg* (Danza del huevo), que representa la tradición catalana de hacer bailar un huevo sobre un chorro de agua para festejar el paso de la primavera al verano; *Worldwide Poyect* (Proyectos del mundo), selección de objetos y fotografías de pescados, leche y yuca procedentes de Camerún, Malawi y Burkina Faso, rodeados por un *collage* de telas africanas; *Eden's Picnic* (Picnic del Edén), instalación formada por árboles de manzano suspendidos del techo; *Laptop Altar* (Altar de Laptop) y *City Tastes and Tongues* (Sabores y lenguas de ciudad).

Para la realización del proyecto contó con el apoyo del grupo ARRA, formado por profesionales del mundo del espectáculo y del teatro, y con un equipo de científicos y sociólogos que dotaron de contenido la interacción palpable entre ciencia y arte en el Food Pavillion.

A través de FoodCulturaMuseum se han realizado, además, diversas exposiciones con el propósito de seguir nutriendo y difundiendo la cultura de la alimentación, como «Power Food» (2008), en el Centro-Museo Vasco de Arte Contemporáneo (ARTIUM) y en Es Baluard, Museo de Arte Moderno y Contemporáneo de Palma de Mallorca. A raíz de la exposición, se publicó posteriormente el libro *POWER FOOD LEXIcom*, un «diccionario» de

Figura 13. Antoni Miralda, *Tongue of Tongues*Figura 15. Antoni Miralda, *POWER FOOD LEXIcom*

conceptos relacionados con la filosofía compilatoria del FoodCulturaMuseum, donde se recogen recetas milenarias hechas de reptiles, pócimas afrodisiacas, *alicamentos*, remedios caseros de medicina natural, que se mezclan con otros temas como el tabú del canibalismo, el hambre o las relaciones de poder en la comida (Fig 15). Es, como lo definen los organizadores de las exposiciones, «un menú-degustación [...] por un universo [...] cargado de sabores y aromas [...], de energía y poder».<sup>42</sup> En definitiva, un resumen de cincuenta palabras claves o campos semánticos que conectan energía y medicina con tradiciones, cultura y creencias populares relacionadas con la comida. Los textos vienen acompañados de imágenes que permiten una lectura transversal, ya que en muchas ocasiones no son una mera ilustración del léxico.

Los proyectos de Miralda invitan a reflexionar sobre el estado de la cultura alimentaria a nivel mundial, sobre las relaciones entre arte y nutrición, sobre la memoria gustativa como fuente de recuerdos alimenticios en los que se teje la cultura gastronómica que debe preservarse, igual que los rituales, tradiciones y recetas que la acompañan y que definen cada comunidad. Miralda trata de defender, a través de su museo, la singularidad cultural de la «comida mundial».

42 AA.VV., *POWER FOOD LEXIcom*, Barcelona: Ed. FoodCulturaMuseum, ARTIUM y Museo de Arte Moderno y Contemporáneo de Palma, 2008. Cristina Ros Salvà y Laura Fernández Orgaz, prólogo s/p.

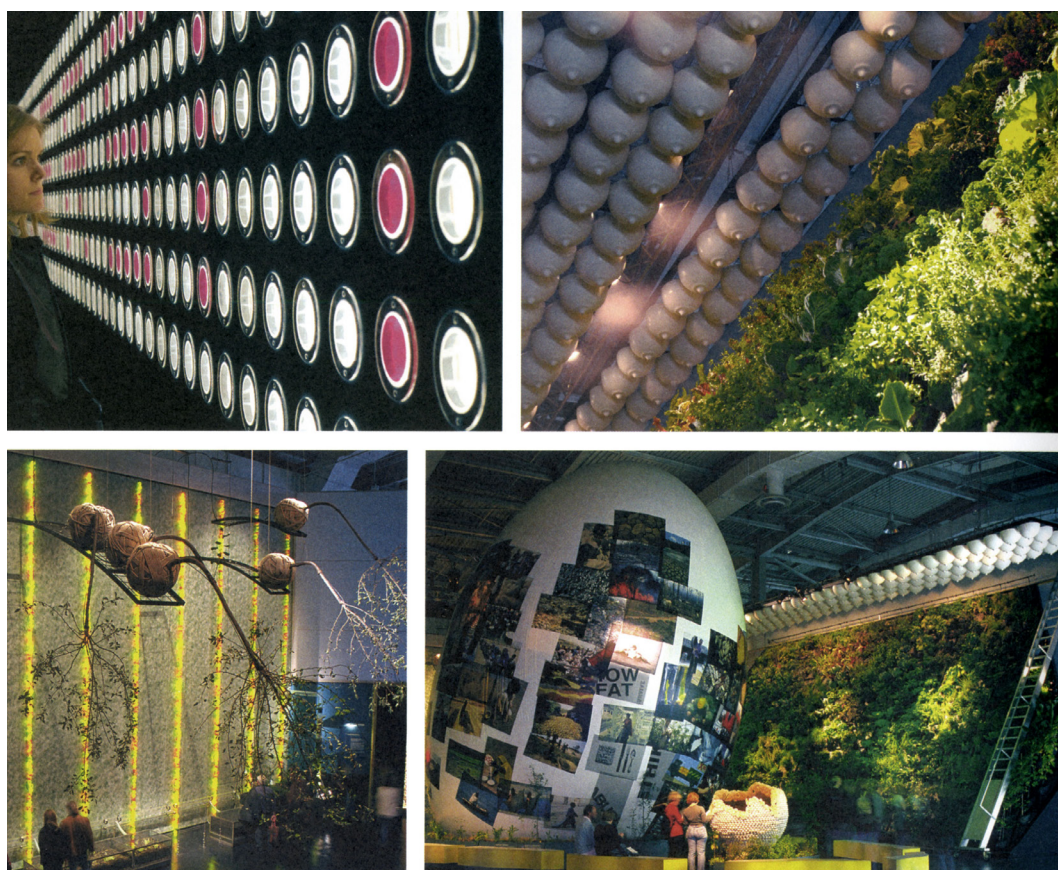


Figura 14. Antoni Miralda, Instalaciones  
*Food Pavillion*, 2000





## **PARTE II**

**El acto de comer en el arte de finales del siglo XX y  
principios del siglo XXI**



## Capítulo 5

### Comida y arte: introducción a las relaciones de la comida y el arte en el siglo XX

Para Elisabeth Hartung,<sup>1</sup> una de las comisarias más destacadas en las exposiciones sobre arte y comida de finales del siglo XX y principios del XXI, la comida como tema no es una tendencia pasajera, y prueba de ello es que siguen sucediéndose muestras, acontecimientos, publicaciones y ferias a su alrededor. La temática del comer

---

1 AA.VV., Catálogo exposición *Comer o no comer ...*, Elisabeth Hartung, *La comida como nuevo modelo de recepción artística*, p. 55.

ha adquirido nuevamente importancia, aportando nuevos criterios y dinámicas artísticas en torno al estado del arte y sus posibilidades de expresión, logrando acercarse, más que en ningún otro arte, de forma decisiva al espectador. Este se convertirá en parte integrante de la obra.

Tras el análisis de la presencia de la comida en el arte, desde los tres ejes de investigación que distingue Elisabeth Hartung en la esfera de sus relaciones dentro del siglo XX —la comida como tema artístico, la comida como material para la creación artística y el artista como cocinero o anfitrión—, se abordará brevemente el arte de participación, donde el espectador-participante adquiere un nuevo protagonismo en la escena de la experiencia performativa, para pasar de la comidas Fluxus a una cuarta línea de investigación frente a las tres propuestas por Hartung, al añadir el acto de comer en el arte como una nueva vía de exploración independiente que se abordará en el capítulo siguiente y que constituye la defensa de esta tesis.

### **5.1. La comida como tema del arte, el alimento como material y el artista-cocinero**

La representación de los alimentos siempre ha sido un tema del arte: se ha observado cómo, desde la prehistoria y la Antigüedad clásica, la plasmación de la comida ha tenido un carácter antropológico de ritual u ofrenda. En el Barroco (cuyo análisis se ha desarrollado en el capítulo tercero), el bodegón como género pictórico jerarquizó la comida, los alimentos y todos los elementos o acciones relacionadas con ella dentro de los tratados de historia del arte. Las primeras vanguardias se encargaron de romper con la realidad familiar del clasicismo pictórico; será Cézanne, el padre de la pintura moderna, quien abrirá un nuevo camino, mediante un proceso de alejamiento del modelo como referente, que sirvió de puente al cubismo y a la cosificación de



Figura 1. Andy Warhol, Bote de Sopa Campbell, 1962



Figura 2. Andy Warhol, Salsa de tomate Heinz, 1964

la naturaleza muerta.<sup>2</sup> A partir de entonces, como apunta también Replinger, «el espectador [...] se situará no frente a la naturaleza sino dentro de ella al borrarse los límites [...] entre las cosas y los cuerpos».<sup>3</sup>

Sin embargo, a comienzos del siglo XX, la comida deja de ser un tema recurrente desde el punto de vista artístico al cambiar los paradigmas del arte. El artista moderno busca la verdad que «se esconde tras las verdades visibles».<sup>4</sup> El gran salto tiene lugar a partir de los años sesenta, cuando realmente los alimentos y todo lo que gira a su alrededor irrumpen con fuerza en el panorama artístico, cuando la necesidad de conectar el arte con la vida se impuso. En primer lugar, dentro del *pop art* americano, la era del consumo proclama una nueva realidad temática que se materializa no en la pintura del bodegón sino en el *Bote de Sopa Campbell* de Andy Warhol (1962. Fig. 1) o en la *Salsa de tomate Heinz* del mismo autor (1964. Fig. 2). El arte se convierte también en producto, al igual que cualquier objeto de consumo: Warhol presenta objetos conocidos por el espectador, iconos que cuestiona y parodia. También destaca por la representación de alimentos la obra de Claes Oldenburg, quien, en 1961, inaugura la tienda (*The Store*) en la que vende sus objetos escultóricos que representan comida popular: salchichas, hamburguesas o pasteles de imponente tamaño (Fig. 3). Lichtenstein contribuye con sus conocidos perritos calientes o la Patata asada (*Baked Potato*, 1962) y es también la época de los restaurantes de comida rápida como McDonald's, cuya

2 Replinger, Mercedes, *El arte del comer ...*, p. 41.

3 *Ibíd.*

4 AA.VV., *Comer o no comer ...*, Hartung Elisabeth, p. 77.


Figura 3. Claes Oldenburg, *Floor Burger*, 1971

Figura 4. Sandy Skugland, *Food Still Life*, 1978

Figura 5. Wim Delvoye, *Marble Floor*, 1999

repercusión en el mundo artístico desde el problema de la globalización ha sido expuesta en el capítulo cuatro.

Tres décadas después, la comida y los alimentos como argumento reaparecen en el bodegón contemporáneo, que, como se ha observado, devuelve a los objetos cotidianos su carácter vigente. Pertenecen a esta nueva naturaleza no solo aquellos bodegones que despiertan el apetito y cuya inclusión en la primera parte tenían como objetivo focalizar el capítulo en la representación del gusto literal, sino también aquellos en los que el alimento como material plástico para componer construye una nueva naturaleza, como ocurre con las fotografías de Sandy Skugland, la serie de bodegones de comida de 1978 (*Food Still Life*. Fig. 4), en las que, acercándose al camuflaje, coloca los alimentos sobre fondos miméticos: un trozo de embutido con vetas se funde en el suelo marmolado; unos platos con maíz se confunden en un mantel con motivos similares al alimento. Como dice Replinger, citando a Christine Buci-Glucksmann, son imágenes que aportan «un nuevo sentido en la ornamentación»,<sup>5</sup> estrategia también desarrollada por Wim Delvoye con sus suelos decorados con alimentos cárnicos, en la serie *Marble Floor* (Suelo de mármol, 1999. Fig. 5). También hacen uso del alimento como elemento compositivo, entre otros, la pareja de artistas rusos Blue Noses, con sus serie *Kitchen suprematism* (Cocina suprematista, 2005. Fig. 6), en la que se apropian de los cuadros de Malévich, que convierten en platos de comida suprematista. Los materiales comestibles se convertirán en alfombras, coches, personas, manteles, etc. sometidos, como

5 Replinger, Mercedes, *El arte del comer ...*, p. 45, citando a Christine Buci-Glucksmann, *Philosophie de l'ornement*, Paris: Ed, Galilée, 2008, p. 105.

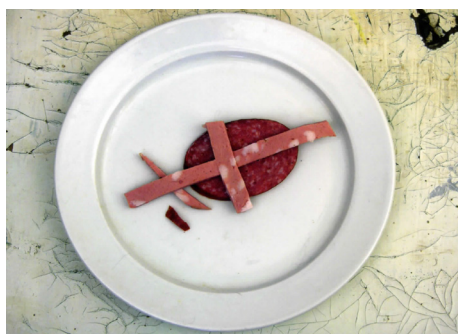


Figura 6. Blue Noses, *Kitchen suprematism*, 2005



Figura 7. Salvador Dalí, *Teléfono langosta*, 1936



Figura 8. Marcel Broothaers, *Cazuela y mejillones cerrados*, 1964

dice Hartung,<sup>6</sup> a un cambio semántico que luego devienen en tema fotográfico.

Pero lo más significativo en el siglo XX en cuanto a las líneas planteadas por Hahrtung, más que la comida como tema, es el uso del alimento como material, que antes de dar origen al movimiento *eat art* —aspecto central en esta investigación y que dará pie a un análisis específico en el capítulo siguiente sobre el alimento como materia plástica—, fue utilizado por los surrealistas. El *Teléfono langosta* (1936. Fig. 7) de Salvador Dalí o la imagen fotográfica de vestuario para *Sueño de Venus* (1939), donde la mujer aparece cubierta de cigalas y cangrejos, son las primeras muestras destacables del uso del alimento como material compositivo. En algunos *ready mades* de Duchamp también se emplean comestibles, pero es en su concepción del objeto, más que en el empleo de comida, donde su influencia será considerable en artistas posteriores, como vemos en la *Cazuela y mejillones cerrados* (1964. Fig. 8) de Marcel Broothaers, cuya intención no era despertar el apetito sino mostrar un objeto común.

Entre las figuras que destacan por el uso de comestibles antes del surgimiento del *eat art* (aunque luego participan con obra dentro del contexto de la Eat Art Gallery), sobresalen Dieter Roth y Joseph Beuys. El primero utiliza chocolate, salami, yogur, o cualquier alimento para realizar pinturas, esculturas, grabados..., lo que supone un riesgo, ya que el empleo de materiales orgánicos conduce a la descomposición de estos (Fig. 9). Sin embargo ese es el propósito de sus obras: dejar que se pudran para hablar de la caducidad, de lo perecedero en el arte. En cuanto a Beuys, utilizaba los materiales alimenticios como elementos para potenciar las relaciones humanas, pero fundamentalmente como

6 Hartung, Elisabeth, *El arte del comer ...*, p. 105.



Figura 9. Dieter Roth, *Banana Print*, 1966

material básico que condiciona la creatividad, el diálogo y el pensamiento.<sup>7</sup> Se centra en el empleo de aquellas sustancias alimenticias que se encuentran en la base de la vida y que no se asocian al arte. Hará uso de la grasa, del chocolate, la miel, la harina, los huevos, etc, trasladando a la obra artística la vida misma. Cuando Beuys utiliza el chocolate o la grasa, los considera «como material termoplástico que una vez en el cuerpo produce energía para el organismo y la mente».<sup>8</sup> En su trabajo *Food for Thought* (1977) describe los alimentos que ingirió durante la Documenta 5 en Kassel a lo largo de sus cien días de duración: la dieta consistió en sopas de sobre y comida precocinada, que evidenciaban una comida cuyo único fundamento era la de nutrirse más que la de degustar. Con ello hace hincapié en la acción cotidiana de alimentarse, al igual que, con el fieltro —otra de sus materias primas clave, que sirve como material de abrigo— incide en el vestirse; ambos son principios vitales que inserta en el mundo del arte. Lo mismo sucede en sus acciones culinarias, donde cocinar forma parte del proceso creador. En la preparación de la comida o en el acto de servirla, Beuys ve «un proceso creativo del trabajo humano».<sup>9</sup> Un ejemplo de este planteamiento aparece en el documental *Joseph Beuys. Cada hombre es un artista* (1979, director Werner Krüger. Fig. 10), en el que se ve a este cocinando en su taller, vestido con un chaleco negro y un sombrero del mismo color. Su indumentaria recuerda no a la de un cocinero, sino al artista-cocinero que, como hombre

7 AA.VV., *Comer o no comer ...*, H. Elisabeth, *La comida como nuevo modelo de recepción artística*, p. 81.

8 Ibid.

9 Ibídem, p. 80.



Figura 10. Joseph Beuys, Documental  
*Cada hombre es un artista*, 1979

independiente, realiza «una actividad de orden plástico [...]». En los ámbitos esencialmente autónomos de las prácticas cotidianas, Beuys, ve un potencial emancipador». <sup>10</sup>

Con Beuys como artista-cocinero, se accede a la tercera categoría establecida por Hartung en cuanto a las relaciones del arte y la comida. La cocina y el arte han dialogado a lo largo de la historia. Leonardo Da Vinci fue, además de un genio del Renacimiento, cocinero y gastrónomo. Trabajó como jefe de cocina de la taberna Los Tres Caracoles, donde no obtuvieron éxito sus novedosas recetas, lo que le condujo a otro fracaso al abrir otra taberna con su amigo Sandro Boticelli. Ni siquiera como maestro de banquetes y festejos en la corte de Ludovico el Moro consiguió imponer sus teorías gastronómicas renovadoras. <sup>11</sup> Pero a él pertenece el llamado *Codex Romanoff*, un cuaderno en el que el artista anotaba recetas, costumbres, modales en la mesa, normas de higiene y revolucionarios instrumentos de cocina que fueron confundidos con máquinas de guerra y que hoy en día son los precursores de herramientas de cocina, como picadoras de carne, de ajos y perejil, entre otras. A él se atribuye la invención de la máquina para modelar espaguetis y el nombre de este tipo de pasta a la cual llamó *spago mangiabile* (cordel comestible). Dichos «cordeles» en un principio no tuvieron aceptación por parte del público, que no sabía de qué manera comérselos y veía en ellos un aspecto desordenado, lo que le llevó a

10 AA.VV., *Comer o no comer ...*, p. 114.

11 Da Vinci, Leonardo, *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci*, Madrid: Ediciones Temas de hoy, 1996, p. 21.

crear el tenedor de tres dientes. Detrás de su dedicación a la cocina, que fue más que una simple afición de artista, hay más fracasos que éxitos reconocidos, pero no abandonó su interés hacia esta: vivió los últimos años de su vida en la corte del rey Francisco I de Francia, donde pasará horas experimentando con platos y recetas de todo tipo, quizás demasiado vanguardistas para entenderlas en su época.<sup>12</sup>

Saltando en el tiempo hasta la década de los años treinta, el interés por la cocina tiene especial protagonismo en los futuristas: Fillippo Tommaso Marinetti y Luigi Colomo, conocido como Fillià, redactan el *Manifiesto de la Cocina Futurista* (1930), publicado en *La Gazzetta del Popolo*. Su objetivo era modificar la alimentación de su nación (Italia) e introducir alimentos nuevos para producir una revolución cultural en el mundo culinario, «en el que la experiencia, la inteligencia y la imaginación forman un sustituto económico a la trivialidad, la repetición y el gasto».<sup>13</sup> En su declaración, se observa ya la intención de convertir la cocina en una actividad artística, cuando dice:

Nace con nosotros, los futuristas, la primera  
cocina humana, esto es, el arte de cocinar.  
Como todas las artes, excluye el plagio y exige la  
originalidad creativa.<sup>14</sup>

La dieta que proponen los futuristas tiene el mismo carácter revolucionario y genera la misma polémica que su literatura y sus

---

12 Da Vinci, Leonardo, *op. cit.*, p. 89.

13 Marinetti, F. Tommaso, Fillià, *La cocina futurista, una cocina que evitó el suicidio*, Barcelona: Editorial Gedisa, 1985, p. 9.

14 *Ibíd.*, p. 10.

primeros manifiestos. El primer manifiesto futurista, de 1909, publicado en *Le Figaro* declara la guerra a cualquier tradición, principalmente la cultura italiana y sus tradiciones históricas, que para los futuristas eran los causantes de la falta de modernidad del país. Los hábitos en la cocina y en la comida, determinados por las clases, la cultura, la nacionalidad, además de otros factores relevantes, eran para los miembros del futurismo los aspectos de mayor resistencia al cambio. El motivo que les lleva a atacar directamente la cocina tradicional italiana y su plato más representativo, la *pastasciutta*, considerando necesaria su abolición, porque en palabras de Marinetti,<sup>15</sup> «engorda, embrutece, engaña en su capacidad nutritiva, nos hace escépticos, lentos y pesimistas», ya que, siguiendo su discurso, «se piensa, se sueña y se obra según aquello que se bebe y come». Pero lo realmente novedoso y lo que concierne a esta investigación es la importancia que otorgan a los sentidos en el acto de comer, revolucionando el sentido del gusto. Darán relevancia a la presentación de las viandas atendiendo a los sabores, colores y formas plásticas que «exciten la fantasía», la sorpresa y la curiosidad; al perfume para favorecer la degustación; a la música o a la poesía, limitada, para encender con su sensualidad los sabores de un determinado plato, y otra serie de principios que se enumeran en los once puntos del manifiesto. Estas referencias, de alguna manera, estarán presentes, en cuanto a esa nueva percepción del gusto, en muchas de las acciones del *eat art* e incluso en los platos de Ferran Adrià, donde se invoca a un nuevo modelo de experiencia gustativa.

---

15 Marinetti, F. Tommaso, Fillià, *op. cit.*, p. 24.



Figura 11. Portada del Manifiesto de la Cocina Futurista

El *Manifiesto de la cocina futurista* (Fig. 11) contiene los extravagantes platos y recetas de los integrantes de este movimiento, que adquirieron fama en los banquetes celebrados tanto dentro de su restaurante, abierto en Turín un año después de publicar el manifiesto, como fuera (por ejemplo, en el *Aeorbanquete de Chiavari* en el Hotel Negrino). La Taberna Santopalato (Santo paladar. Fig. 12) representa el lugar físico en el que hacer posible la revolución culinaria. Para la construcción y decoración del restaurante, contaron con el arquitecto Diulgherov y con el pintor Fillià. Idearon una gran caja cúbica de atmósfera moderna, con estructuras de aluminio, en donde poder comer obras de arte a precios económicos, aunque también incluían platos de lujo. Entre las viandas que podía elegir el comensal el día de la inauguración aparecen<sup>16</sup> *Caldo solar*, un consomé sobre el que flotan «ingredientes del color del sol»; *Carneplástico*, una gran bola de carne rellena de variedades de verduras cocidas sostenida por una base formada por un anillo de salchicha que apoya sobre tres esferas de carne de pollo y coronado con una capa de miel; *Ultraviril*, «un plato para señoras»; *Pollofiat*, pollo cocinado sobre cojinetes de bolas que transmiten el sabor del aluminio a la carne, y otros platos igualmente recurrentes en su concepción que tratan de subrayar la importancia de los cinco sentidos en el acto alimenticio, renovando el gusto y la sensibilidad del comensal, al cual no se le permite consumir con pasividad, ya que, en el momento de la ingestión de sus platos, se convierte en parte integrante del arte total futurista. No obstante, Marinetti trata de excluir el placer en el acto alimenticio y recomienda para la alimentación diaria «una

16 Marinetti, F. Tommaso, Fillià, *op. cit.*, p. 74.



Figura 12. Interior del restaurante futurista, Santopalato

nutrición científica a base de píldoras y polvos, de manera que cuando se participara de un verdadero banquete este pueda ser apreciado estéticamente».<sup>17</sup> Curiosamente, el líder de los futuristas aparece como visionario nada alejado de la industria alimenticia actual de sopas en polvo o, más concretamente, en el ámbito de la dietética con las barritas y batidos en polvo como sustitutivos de la comida.

Pero como dice Ulrike Gross,<sup>18</sup> el lado oscuro del futurismo, o el núcleo radical de sus ideas, también es expresado en la cocina futurista: la glorificación del militarismo, la agresión masculina, así como un racismo virulento nacionalista. De este modo, junto a los banquetes artísticos, experimentales, organizaron otros destinados a la movilización inminente de soldados para la guerra, como *Menú heroico invernal*,<sup>19</sup> destinado a los combatientes que debían comer la «carne cruda aullada por el sonido del clarín».

Los futuristas abrieron el camino a la consideración del acto de cocinar, del acto de comer en el mundo artístico, como una vertiente profunda en la que pensar activamente, desde el juego y en la importancia del consumo diario en las sociedades, así como el papel del arte en estas.<sup>20</sup> Desde la muerte de Fillià, uno de los principales creadores e innovadores de los menús futuristas en 1936, la desaparición de la cocina futurista resultó inevitable.

<sup>17</sup> Marinetti, F. Tommaso, Fillià, *op. cit.*, p. 51.

<sup>18</sup> AA.VV., Catálogo de la exposición *Eating the Universe. Food in art*, Düsseldorf: Dumont Buchverlag, 2009, p. 247.

<sup>19</sup> Marinetti, F. T., Fillià, *La cocina futurista ...*, p. 105.

<sup>20</sup> Novero, Cecilia, *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist cooking to Eat Art*, Minneapolis: University of Minnesota Press, 2010, p.51.





Figura 13. Allen Ruppersberg, *Al's Cafe*, 1969

De nuevo, en los años sesenta y dentro de los artistas europeos, la nueva vanguardia ve en la cocina su potencial cultural, sensual y comunicador, que dará pie a continuar con la figura del artista-cocinero: algunos de ellos están a cargo de su propio restaurante, como es el caso de Daniel Spoerri o Miralda (que, al incluirse dentro del *eat art*, se analizarán en el siguiente capítulo).

De finales de los sesenta y principios de los setenta, merece la pena destacar, aunque se encuentren fuera del continente europeo, dos propuestas de restauración en el marco de los artistas norteamericanos que dirigen y promueven un lugar de encuentro como experimentación artística. El primero es el *Al's Cafe* (1969. Fig. 13) de Allen Ruppersberg, abierto en la costa oeste de los Ángeles. La cafetería de Ruppersberg abría cada jueves por la tarde y, junto a las escasas bebidas que servía (café y cerveza), vendía sus *assamblage menus* (menús ensamblados) de platos incomedibles hechos por él mismo, ofrecidos al precio de una comida ordinaria, que a menudo aludían a la mitología de Hollywood, como *Pattie Mealt* —una fotografía de Pattie Page cubierta de malvavisco tostado—, o a platos irrisorios como *Angels National Forest Special* (Especial de Bosque Nacional de los Ángeles) —una mezcla de cortezas de árbol, ramas colocadas junto a piedras y una piña de abeto—. El

artista no sirvió ninguna materia comestible, salvo la cerveza y el café, e hizo todas las cenas detrás del mostrador a medida que se las ordenaban. Los visitantes sabían que las creaciones de Ruppertsberg no fueron diseñadas para ser comidas, sino que eran concebidas, según Hartung, como «obras de arte democrático para llevar».<sup>21</sup> La cafetería, financiada en sus inicios por amigos, se convirtió en el lugar de encuentro preferido de la escena artística de Los Ángeles. Allí acudían Ed Ruscha, John Baldessari, Allan Kaprow o Robert Rauschenberg, por citar a algunos de los asistentes. Para Allan Ruppertsberg, su experiencia como propietario del restaurante, que duró pocos años, tenía como fundamento un proyecto artístico y, por lo tanto, una etapa significativa de su vida y de su arte, en un momento en el que los artistas buscaban nuevas formas de recepción de la obra.

Finalmente, en segundo lugar, destaca el Restaurante Food (Comida. Fig. 14) de 1971, promovido por Gordon Matta-Clark en pleno SoHo de Nueva York. Ideado desde la plástica social de Joseph Beuys,<sup>22</sup> desde la participación colectiva, el artista junto con Carol Goodden y otros miembros del Food, pusieron en marcha el establecimiento a modo de cooperativa de artistas: músicos, bailarines, poetas, pintores, cineastas, fotógrafos, etc. se convertían en *chef* por un día para diseñar y cocinar el menú diario.<sup>23</sup> El Food Restaurant sirvió de fuente de creación para Matta-Clark, quien en esa época experimentaba con la cocina al tiempo que realizaba sus primeros *cutting*, cortes que ejecutó de manera pragmática en

21 Hartung, Elisabeth, *El arte del comer ...*, p.118

22 *Ibíd.*

23 AA.VV., Catálogo exposición, *Gordon Matta-Clark*, Madrid: edita Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, 2006, p. 12.



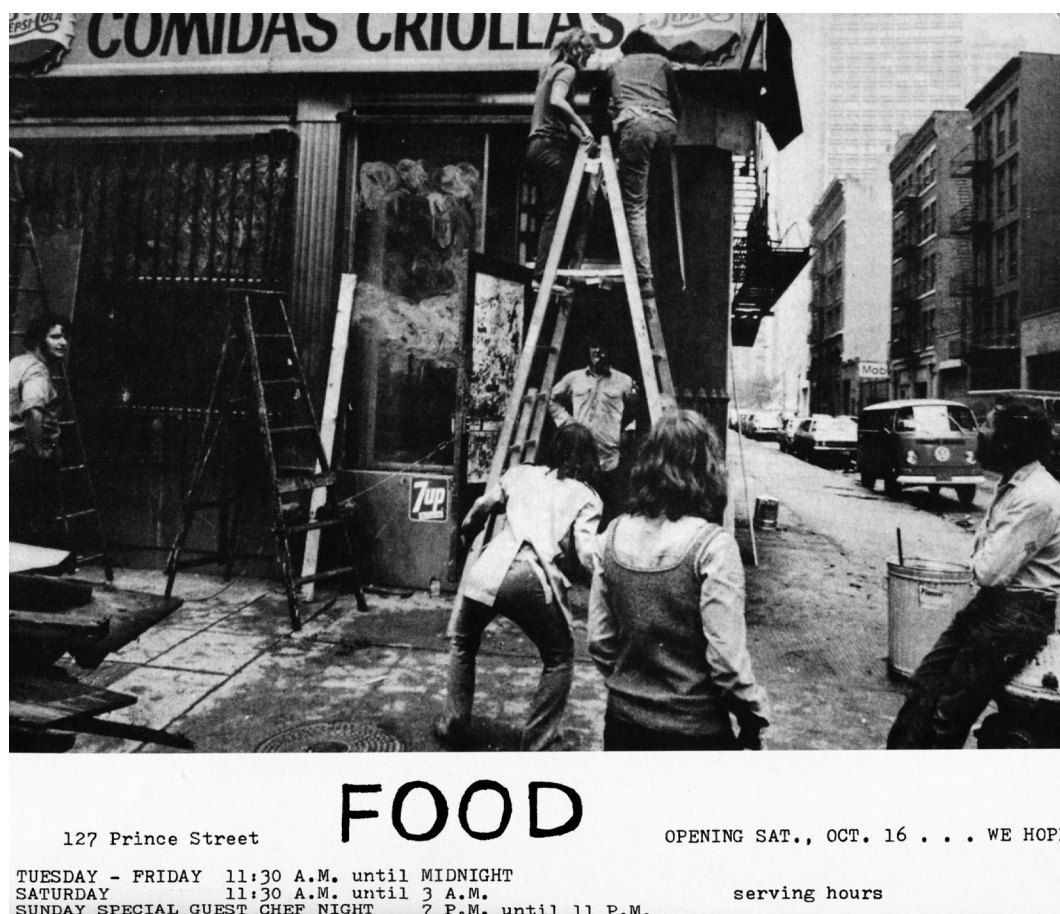


Figura 14. Gordon Matta-Clark, Restaurante Food, Nueva York, 1971

el local para mejorar el espacio y que, después, emplearía en edificios como principio rector de su obra. El restaurante era, como el propio Matta-Clark<sup>24</sup> dice, un local de performances en donde montaban espectáculos, hacían *food theater* (teatro de comida) y se invitaba a la comunicación y al intercambio de ideas. De las cenas organizadas en el Food, cabe citar el plato de camarones vivos, escondidos en el interior de huevos cocidos, cocinado por Matta-Clark.

24 AA.VV., Catálogo exposición, *Gordon Matta-Clark ...*, citando a Gordon Matta-Clark, *Las mejores casas y jardines*, cuaderno 1262, ca. 1969-1971 (cf. P. 51).

Las reacciones del público fueron tanto de sorpresa y humor como de desagrado, al ver al animal vivo moverse dentro del huevo. Como restaurante con un planteamiento similar a la cafetería de Allan Ruppersberg, el Food se convirtió en un lugar de encuentro para artistas y en el núcleo de la escena artística del centro de Manhattan. Según recuerda Goodden, alrededor de 300 artistas trabajaron allí para ganar su sustento. Para Matta-Clark, Food era, más que un lugar de encuentro, «una infraestructura viva para la interacción, el cambio, la contemplación, la exposición, y la escritura».<sup>25</sup> El restaurante tuvo que cerrar a los dos años, cuando la herencia de Goodden, que financiaba el proyecto, se agotó.

Los ejemplos históricos expuestos demuestran cómo los artistas, desde muy diferentes épocas, han mantenido una relación directa y estrecha con la cocina, donde la experiencia sensorial, cultural y creativa del cocinar guarda conexión con la actividad artística y donde la participación y la comunicación serán elementos fundamentales de estas obras temporales y, a su vez, centros vitales del panorama artístico.

## **5.2. El espectador –participante: el receptor de la experiencia comestible**

La jerarquía de los sentidos también ha sido objeto de ordenamiento dentro de las artes visuales. Lo visual predispone a la vista como sentido supremo y a la contemplación como medio de acceso a la obra artística, donde el resto de los sentidos no tienen contacto con ella. Así ha ocurrido en la historia del arte hasta la segunda mitad del siglo XX, donde la crítica al ocularcentrismo

---

25 AA.VV., *Eating The Universe ...*, p. 250.

buscaba la revalorización de los demás sentidos, introduciendo la corporalidad en la producción de arte y cuestionando el concepto de objeto artístico.

El arte contemporáneo desmitifica el carácter sagrado del objeto de arte y plantea el acercamiento del espectador a la obra a través de una percepción sensorial total. Surgen entonces los happenings,<sup>26</sup> las performances,<sup>27</sup> el *Fluxus*,<sup>28</sup> etc. como «acontecimientos efímeros cuya

26 Valenzuela, Cirlot, Lourdes, *Historia del arte. Últimas tendencias*, Barcelona: ed. Planeta, 1994. Según la historiadora Lourdes Cirlot, “la enorme dificultad que se presenta a la hora de definir lo que es un happening ha hecho que se haya optado por huir del pragmatismo que implica cualquier definición, y en cambio, se prefiere aludir a una serie de características,” que confluyen en ellos como son: la idea de vivencia frente a la de representación, poniendo en evidencia su conexión del arte con la vida; su forma abierta y fluida; la expresión de un arte efímero; la participación del público y el carácter ritual de algunas de las acciones. “El happening desencadenó más tarde toda una serie de modalidades artísticas como [...] las llamadas performances”. P. 52-53. Para la historiadora Sagrario Aznar, a partir del primer happening reconocido y catalogado de Allan Kaprow, *18 happenings en seis partes*, la prensa aglutinó bajo el nombre de happenings, a un grupo de sensibilidades muy diferentes. “A pesar de que no se formó ningún tipo de grupo [...] o manifiesto”, se aceptó el término como luego se aceptarían “performance o acción”. Almazán, Aznar, Sagrario, *El Arte de Acción*, San Sebastián: Editorial Nerea, 2000. P. 22.

27 Fischer-Lichte, Erika, *Estética de lo performativo*, Madrid: ABADA editores, 2011. “El concepto performativo, fue acuñado por John L. Austin que lo introdujo en la terminología de la filosofía del lenguaje en el ciclo de conferencias *Cómo hacer cosas con palabras* (1955) [...]. La acuñación de este término tuvo lugar aproximadamente en la misma época en la que he localizado el giro performativo de las artes”. “El término deriva del verbo “to perform”, “realizar: se realizan acciones”. P. 47-48.

28 Novero, C., *op. cit.*, p. 241: El nombre Fluxus indica (y así fue declarado expresamente en el manifiesto del movimiento en 1963): Causar una descarga, liberación o vertido de, como en purgar. [...] corriente o descarga fluida de las entrañas u otra parte: en particular una descarga excesiva y mórbida: como, el flujo del cuerpo, o disentería (reproducido en *Fluxus Codex*, 24).

existencia como obra de arte tiene una duración siempre limitada».<sup>29</sup> Los primeros precedentes del arte de acción se encuentran en los aspectos teatrales presentes en las primeras vanguardias (dadá, futurismo...) cuando comienza su desarrollo, hasta que, en los setenta, «es plenamente aceptado como un medio artístico con derecho propio» y por tanto legitimado como género artístico. Sin embargo, los límites del arte se han vuelto desde entonces cada vez más difusos, ya que, según argumenta Sagrario Aznar en su libro *El Arte de acción*,<sup>30</sup> la propia naturaleza de la acción artística «escapa a una definición exacta más allá de la simple declaración de que es arte vivo hecho por los artistas». A pesar de su complejidad y gran variación, Aznar define la acción como «un pastiche en el que se combina un ambiente como encuadre artístico y una representación teatral».<sup>31</sup> El desarrollo de la acción podrá representarse en una galería, en un museo o en espacios ajenos institucionalmente al mundo del arte —un restaurante, bar o café—, como se verá en las acciones de los artistas del *eat art*. Tampoco exige una limitación de tiempo; a pesar del carácter temporal que lleva implícito, la acción puede repetirse en series —como en los distintos tipos de banquetes planteados por Spoerri—, durar horas —como una larga cena o comida—, ser pensada, improvisada, etc. Aludiendo a los principios

---

Según Sagrario Aznar, el Fluxus surge en paralelo y ligado al happening americano, “se expresa a través de acontecimientos colectivos tales como conciertos o acciones donde se reúnen todas las categorías artísticas,” desde la poesía, música, danza y artes plásticas. P. 30, *op. cit.*

29 Almazán, Aznar, Sagrario, *El Arte de Acción ...*, p. 7.

30 *Ibíd.*, p. 9.

31 *Ibíd.*, p. 8.

que guían el arte de acción, Susan Sontag<sup>32</sup> describía el *happening* en los siguientes términos: «Los *happenings* no transcurren sobre un escenario [...], no tienen argumento, aunque si una acción, o, mejor aún, una serie de acciones o sucesos».

Pero lo verdaderamente novedoso en lo que a la investigación afecta es el papel desempeñado por el espectador dentro de lo que se ha denominado «el arte de participación».<sup>33</sup> El discurso de la acción exige al espectador una predisposición en la acción artística, una actitud que va más allá de la observación contemplativa, que conlleva una participación directa «en un oscilar continuo de dentro y fuera».<sup>34</sup> Es lo que Adolfo Sánchez Vázquez<sup>35</sup> expresa en su libro *De la Estética de la recepción a una estética de la participación*, en donde el receptor no solo transforma la obra por la interpretación de su significado sino también a «la obra misma como objeto sensible material dotado de cierta forma». Adolfo Sánchez,<sup>36</sup> partiendo de lo que él llama tríada de la praxis artística —en donde coexisten sujeto-creador, objeto de arte y sujeto-receptor—, analiza la estética de la recepción desde la intervención del receptor (no solo mental, sino también material) en las expresiones artísticas de los sesenta y setenta, partiendo de las reflexiones de Umberto Eco sobre el concepto de «obra abierta». Así, en las acciones cuya participación se concreta en el acto de comer, el espectador se aproximará al objeto

---

32 Sontag, Susan, *Los happenings: un arte de yuxtaposición radical, en contra la interpretación*, Madrid: Alfaguara, 1996, p. 343.

33 Popper, Frank, *Arte, acción y participación. El artista y la creatividad de hoy*, Madrid: Ediciones Akal, 1989, p. 244. Cita el término, refiriéndose a él como el “*part-art*” (*participatory art: arte de participación*)

34 Almazán, Aznar, Sagrario, *op. cit.*, p. 8.

35 Vázquez, Sánchez, Adolfo, *De la estética de la recepción a una estética de la participación*, México: Edita Facultad de Filosofía y Letras UNAM, 2005, p. 11.

36 *Ibíd.*, p. 82.

artístico; es decir, a la comida, al banquete, ceremonia o alimento escultórico —según la modalidad propuesta— no solo con la vista, sino también con el gusto y los demás sentidos que participan en la experiencia gustativa. El acercamiento multisensorial de la obra conducirá a interpretaciones y significados diversos en función del público participante, que podrá aceptar e interactuar con la «obra abierta» o bien rechazarla. Popper<sup>37</sup> argüirá al respecto que el espacio artístico en el que se expone o se desarrolla la obra hay que «considerarlo como un entorno más “humano”» en el que puedan penetrar una o varias personas «a las que se ofrece la posibilidad de una actividad polisensorial espontánea». Pero, del mismo modo en que se produjo un cambio en la actitud del espectador, también se reformuló el papel del artista. A pesar de que la contribución del espectador en las estrategias de participación es esencial como cocreador para la realización de la obra, el artista podrá ser creador o participante de su misma obra, invirtiendo su rol.

En conclusión, las prácticas artísticas del arte del siglo XX y XXI permiten su recepción de diversas maneras y con diferentes propósitos, ya sea ver, escuchar o, en el caso de esta investigación, de comer, donde el espectador debe atender a los estímulos sensoriales para aquellas acciones en las que sea necesaria su participación, y donde la dinámica de interacción será directa, ya que el sujeto, como se verá, se come literalmente el arte.

### 5.3. Comidas Fluxus

Antes de que Daniel Spoerri, ideólogo del *eat art*, creara su restaurante y galería, hubo artistas que, con anterioridad o de manera paralela, usaron la comida dentro del arte de acción. En ellos

---

37 Popper, Frank, *Arte, acción, Participación ...*, p. 10.



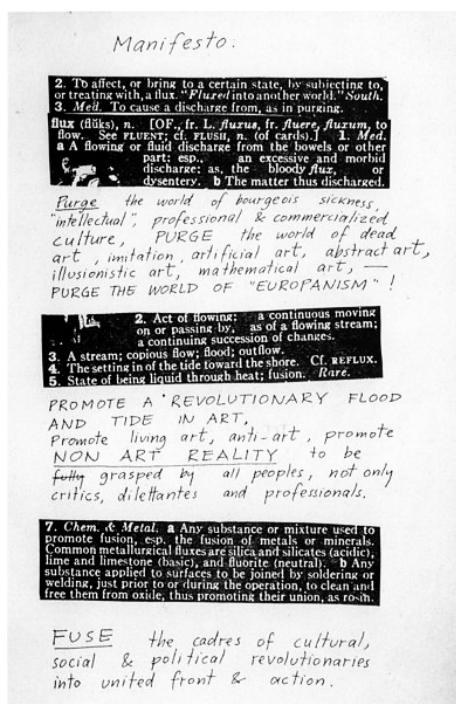


Figura 15. Manifiesto Fluxus

se incluyen las primeras manifestaciones del arte corporal o del accionismo vienés, en especial las performances de Otto Muehl o la acción *Meat joy* (1964) de Carolee Schneemann, dentro de la vertiente del arte femenino donde los protagonistas participan de un rito erótico — una celebración de la carne, como dice la propia artista—<sup>38</sup> con material comestible, pollo y pescado crudo, que frotan sobre su cuerpo, muerden «en un acto sensual, cómico y repelente».

Pero donde las acciones de comer adquieren relevancia como antecedente histórico será dentro del grupo internacional fundado por George Maciunas en 1961, conocido como Fluxus (del latín *flujo*), del que Spoerri formará parte en sus inicios participando en algunos de sus eventos.

Los artistas fluxus declaran que todo es arte o merece ser considerado como tal; promueven el arte vivo o antiarte al alcance de todos, no solo de críticos, dilettantes y profesionales.<sup>39</sup> Sus miembros organizaron numerosas actividades eclécticas —festivales, conciertos, eventos teatrales, etc.— con las que crearon un nuevo campo para la experimentación artística, fuera de las instituciones del arte, propiciando encuentros en garajes, en la calle o en casas. El espíritu emprendedor de Maciunas dio lugar a la edición de «obra fluxus» bajo la marca de una producción colectiva. La intención, como analiza Novero,<sup>40</sup> era una tentativa juguetona y política en la democratización, en la

38 <http://www.caroleeschneemann.com/meatjoy.html>.

Consultada el 1/2/2013.

39 Manifiesto Fluxus (Fig. 15). [http://www.moma.org/collection/theme.php?theme\\_id=10457](http://www.moma.org/collection/theme.php?theme_id=10457). Consultada el 5/11/2012.

40 Novero, Cecilia, *Antidiets* ..., p. 240.



extensión del arte de cada uno (o la eliminación del arte burgués o arte institucional). Sin embargo, la centralización de producción y el control final del producto, manejado sobre todo por Maciunas, por un lado u otro contradecía en parte sus intenciones políticas.<sup>41</sup> En lo que respecta a sus propuestas culinarias, o el uso del alimento en sus acciones, siguiendo el análisis realizado por Novero en su libro *Antidiets of the Avant- Garde* y por Hannah Higgins en *Fluxus Experience*, el movimiento vio en la comida la posibilidad de indefinidas variaciones colectivas, así como de interpretaciones de recetas, banquetes festivos, inauguraciones, etc.

El alimento se muestra para los artistas fluxus como un territorio en el que poner en práctica el carácter distintivo del colectivo: cada uno podría contribuir a sus propuestas con comida o bebida. Como hicieran algunos de los banquetes futuristas, varios acontecimientos fluxus (*Fluxbanquets*) pretendían confundir la precepción del gusto, como las comidas basadas en alimentos de un mismo color (comida blanca, comida roja), o las monocomidas (*monomeals*)<sup>42</sup> donde un mismo ingrediente sirve de base para cualquier comida. A este apartado pertenece *Fishmael* (Comida pescado), que incluía pan hecho con harina de pescado, ensalada de pescado, gelatina de pescado, helado de pescado, etc. Las comidas fluxus buscaban no solo disipar las categorías estéticas en el ámbito de la cocina, sino también liberar la confusión experimental y desorganizar la percepción sensorial.<sup>43</sup> La mayor parte de los experimentos fluxus se referían también a los hábitos de consumo diario. Como dice Novero,<sup>44</sup> la subversión

41 Novero, Cecilia, *Antidiets ...*, p. 240.

42 Higgins, Hannah, *Fluxus Experience* (La experiencia Fluxus), California: University of California Press, 2002, p. 46. Hannah Higgins es hija de Dick Higgins y Alison Knowles, dos artistas destacados de Fluxus e historiadora del arte por la Universidad de Illinois (Chicago).

43 Novero, Cecilia, *Antidiets ...*, p. 241.

44 *Ibíd.*



Figura 16. Alison Knowles, *Make a Salad*, 2008

de la gramática gastronómica de Fluxus era similar a los términos del dadaísmo sobre «indigestión», flujos, excrementos, *dégoût* (asco, repugnancia), aspectos asociados también al nombre Fluxus.

Muchos de los trabajos fluxus, se centraron en las funciones gustativa y olfativa. En este último, caso cabe mencionar a Takkako Saito con su propuesta *Smell Cheese* (Huela queso). Pero como ejemplo de comidas fluxus destaca Alison Knowles, quien realizó tres encuentros de comida: *Make a Salad* (Haga una ensalada, 1962), *Make a Soup* (Haga una sopa, 1962) y *The Identical Lunch* (El almuerzo idéntico, 1967–73). La primera performance, *Haga una ensalada*, ha sido repetida en varias ocasiones: primero en el Instituto de Arte Contemporáneo de Londres (1962); posteriormente destacan sobre todo la realizada en la Tate Modern en 2008 (Fig. 16) y, por último, en 2011, en la Casa Blanca para el presidente de Estados Unidos, Barak



Figura 17. Alison Knowles, *The Identical Lunch*, 1967–73

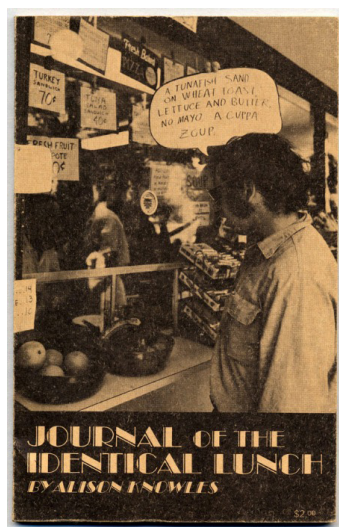


Figura 18. Alison Knowles, *The Journal of Identical Lunch*, 1971

Obama. Durante su actuación en la Tate Modern, la artista, junto a un equipo de colaboradores, cortó los ingredientes de la ensalada para un público multitudinario que esperaba recibir su plato en la Sala de las Turbinas. Knowles arrojó los ingredientes de esta monumental ensalada —incluido el aliño, que cayó sobre una sábana de plástico verde sobre la que se mezclaría con la lechuga, el tomate, los pepinillos, etc.— con palas y rastrillos desde la primera planta. Lo curioso del acto es que la actitud del público, predispuesto a comer la ensalada, era de expectación y alegría. Los asistentes comieron un plato que apenas plantea ninguna complejidad de elaboración pero que, en ese momento, se convertía en un acontecimiento de celebración, junto al concierto de música que acompañaba el acto.

Siguiendo con otros ejemplos de comida fluxus, Ben Vautier realiza *Flux Mystery food* (1963) en el Festival Fluxus de Niza, donde juega con la secuencia tradicional de los sabores y que repetiría en varias ocasiones. El artista compró latas sin etiquetar del mismo tamaño en un supermercado y fue abriendo y comiendo lo que había en su interior (salchichas, salmón, lichi), productos no identificados hasta que son degustados, reduciendo el acto alimenticio a la simple ingesta, eliminando la vista como sentido del gusto y alterando el orden o la secuencia de los sabores según los criterios de la tradición gastronómica.

Algunas obras fluxus cuestionan la medición obsesiva y la descripción de las características de los productos de alimentación de una sociedad preocupada por la higiene y el autocontrol, así como los hábitos de consumo. Citando de nuevo a Alison Knowles, en *The Identical Lunch* (1967–73. Fig. 17) se dedicó a comer cada día la misma comida: un sándwich de atún con lechuga, mantequilla y pan tostado y la sopa del día o un vaso de leche, casi a la misma

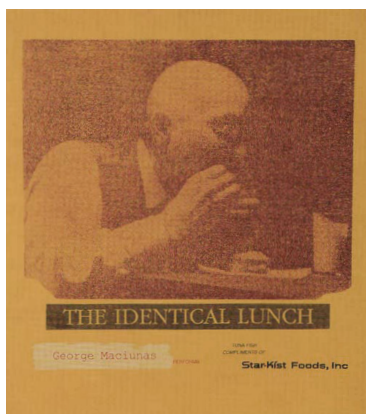


Figura 19. George Maciunas,  
*The Identical Lunch*

hora y en el mismo lugar, el Riss Restaurant. Su amigo y también artista Philip Corner, quien la acompañaba en la performance, siguió el proceso, con anotaciones meticulosas que acabarían convirtiéndose en libro. El *Almuerzo Idéntico* fue una experiencia documentada tanto del gusto como de los hábitos de un comensal particular. Knowles también escribió su propio libro, *The Journal of Identical Lunch*, en 1971 (Fig. 18), fecha en la Maciunas sugirió una adaptación del acontecimiento, poniendo todos los ingredientes mezclados (Fig. 19).

Por último otros trabajos fluxus relacionados con la comida pretendían jugar con la asociación de comida y artículos no comestibles, tal como expone Higgings<sup>45</sup> en su libro. En 1969 Knowles cocinó un plato de judías trituradas, que Maciunas posteriormente identificó como «gachas de avena de mierda», para el banquete de Año Nuevo. Aquel mismo año propuso una serie de huevos no comestibles rellenos de sustancias blancas (pintura, crema de afeitar, etc.). Más adelante, en 1992, Ben Patterson asó varias docenas de patos bajo un coche Citroën 2CV para la apertura del Fluxus Virus en Colonia. Todos estos trabajos asocian algo comestible con algo no comestible.

En definitiva, los proyectos fluxus sobre comida se centran en la percepción del gusto, tema poco valorado por la tradición del arte. Pocos epistemólogos, según comenta Higgings,<sup>46</sup> han teorizado sobre el gusto y el olor; tampoco historiadores de arte han considerado estos elementos como propios del ámbito artístico. Los trabajos

45 Higgings, H., *Fluxus Experience ...*, p. 48.

46 *Ibíd.*

fluxus sobre comida han sido marginados, ya sea porque no siguen el modelo visual de la práctica artística o por la escasa investigación en la que fundamentar su análisis, como alude la propia hija de Alison Knowles, Hannah Higgings.<sup>47</sup>

---

47 Higgings, H., *Fluxus Experience* ..., p. 48.



## Capítulo 6

### El acto de comer y su expresión artística

La acción de comer está relacionada con las distintas facetas que giran en torno a este hecho: códigos, jerarquías sociales, comunicación, preferencias, gustos, memoria, cuestiones de identidad, producción, cultura, gastronomía, etc.; aspectos existenciales que encuentran su expresión en el acto básico de la ingesta de alimentos.<sup>1</sup> Los artistas que trabajan con la comida

---

<sup>1</sup> AA.VV., *Eating the Universe ...*, p. 228.



abordan estos temas y se plantean, además, el significado del acto de comer y de cocinar, donde la participación del público será esencial, en la mayoría de los casos, para vivir y saborear la experiencia sensorial que proponen con sus acciones.

Tras una breve introducción sobre la función social del acto alimenticio, sobre la comunicación en torno a la mesa, se analizarán el contexto histórico del *eat art*, la figura de Daniel Spoerri como artífice de esta corriente y el desarrollo y evolución del movimiento hasta su consolidación artística, con el fin de entender las propuestas de las futuras generaciones que continúan utilizando la comida o el acto de comer como modalidades de expresión dentro del arte.

### 6.1. Comer: un acto de comunicación social

Comer no es tan solo vital para el desarrollo físico del individuo; el desarrollo social de este requiere comer en compañía como factor esencial en el mantenimiento y la formación de una comunidad. El acto íntimo y personal de comer se transforma, al comer acompañado, en un suceso compartido y, en consecuencia, en una experiencia colectiva. La propia etimología de la palabra *convite*, como afirma Massimo Montanari, «identifica el vivir juntos (*cum vivere*) con el comer juntos».<sup>2</sup> Un acto de convivencia, pero también de comunicación, que lo aleja de su valor estrictamente funcional para convertirlo en un acto cultural, que tendrá implícitos otros valores y significados condicionados por las circunstancias que lo envuelven y lo definen.

Sin embargo el valor esencial que estructura el acto de comer como fenómeno cultural y de comunicación es la idea de pertenencia a un grupo determinado. La mesa, como espacio metafórico, es el lugar alrededor del cual se reúnen todos los miembros del grupo en

---

2 Montanari, Massimo, *op. cit.*, p. 94.

el momento en el que se dedican a una misma función compartida, la de alimentarse. Si el acto de comer como satisfacción de una necesidad básica iguala a los individuos entre sí, su acepción cultural servirá para definir y diferenciar no solo dicha pertenencia al grupo, sino también el papel que desarrolla cada miembro. De esta forma, en la mesa se escenifican generalmente las relaciones existentes entre los comensales —relaciones de parentesco, de amistad— y se expresan los gustos, costumbres y placeres comunes.

Si se toma como ejemplo la célebre obra de William Shakespeare *El mercader de Venecia*, cuando Shaylock, judío, le dice a Basanio, el cristiano: «Compraré contigo, venderé contigo, hablaré contigo [...] pero no comeré contigo, ni beberé contigo [...]»,<sup>3</sup> lo que está declarando es su diferenciación social y religiosa, que marca los límites de cada comunidad. Comer juntos presupone igualdad. En el caso de Shaylock, el valor otorgado a la comida hace referencia a la comida *kosher*, que conlleva una preparación adecuada de los alimentos —según la tradición judía— que le separa y diferencia del cristianismo. Los que comen juntos reconocen en su acompañante, de manera tácita, su semejanza social, cultural y religiosa; cuando esta no se produce, se genera desconfianza. Sin embargo, el acto de comer entre no semejantes, entre extraños, implica el ofrecimiento de comida y bebida atendiendo a la llamada hospitalidad, visible incluso en el hermetismo del ámbito religioso, como la recomendación del apóstol San Pablo: «No os olvidéis de acoger a los extraños porque algunos han acogido ángeles sin darse cuenta» (Herb., 13, 2).

En todas las religiones, la comida ha sido símbolo de comunicación: el pan, además del alimento humilde para comer, es el elemento de la eucaristía. El reparto de pan que hizo Jesús simboliza el compromiso

---

3 Shakespeare, William, *El mercader de Venecia*. Obras completas, Tomo I, Madrid: Aguilar, 1988. Escena tercera del primer acto.

y la unidad; el *cum panis*, (del latín *con pan*) es el origen etimológico de la palabra *compañero*, aquel con el que se comparte alguna actividad. Comer en compañía contribuye a «mantener y renovar los valores colectivos».<sup>4</sup> Las religiones, conscientes de este hecho, han incluido preceptos y normas en torno al acto alimenticio que quedan reflejadas en la mesa.

La mesa constituye una metáfora de un escenario para la representación teatral, donde se van a visualizar, a través de los comportamientos individuales —predeterminados por un consenso social o una imposición normativa—, un tipo u otro de estructura colectiva. En la mesa se desarrolla otra de las funciones básicas de la boca: el habla; tras la mesa se traza la amistad en grupo o en pareja. Es el lugar predilecto para el encuentro; de ahí el sentido de la palabra *sobremesa*: terminada la comida, el acto social continúa. La familia también se reúne alrededor de este «centro físico», lugar privilegiado para que se exterioricen conflictos personales que se solventarán, o no, en función de la propia estructura familiar. Como dice John Berger:<sup>5</sup>

La dramatización que acompaña a la comida, lejos de ser relajante, es un estímulo. La disposición teatral de la escena invita a la representación y, a menudo, provoca dramas familiares durante las comidas. El escenario del drama típicamente edípico no es, como podría pensarse lógicamente, el dormitorio, sino la mesa del comedor.

4 Innerarity, Daniel, *op. cit.*, p. 49.

5 Berger, John, *El sentido de la vista*, Madrid: Ed. Alianza Forma, 2006, p. 58.

En cuanto a las relaciones de poder y jerárquicas, que están presentes tanto en las reuniones de amigos como en las comidas familiares, tienen su expresión más clara en los grupos cerrados como órdenes religiosas, cuerpos del ejército, antiguos clanes y cortes reales, donde se impone a cada comensal un comportamiento estricto que excluye del grupo a aquel que desconoce las normas. Las reglas de la mesa sirven también para diferenciar el papel que desempeña cada individuo dentro del grupo y visualizar así las relaciones de poder. Tal es el caso de la monarquía absoluta, «en la que el jefe deberá comer solo



Figura 1. Servicio a la francesa, banquete ofrecido en París por el duque de Alba, 1707

para remarcar la diversidad y alejamiento de su persona y de su función respecto a los cortesanos que le rodean».<sup>6</sup>

La geografía de la mesa, heredada de los banquetes aristocráticos (Fig. 1) donde cada comensal ocupaba un lugar en relación con su rango, es solo uno de los elementos que ayudan a definir la comida como acto cultural. Todos los elementos que intervienen en dicho acto tienen su función simbólica y contribuyen a establecer los parámetros sociales que se articulan en torno a la mesa: los gestos y las posturas, el uso de utensilios para comer y servir, la cantidad y calidad de los mismos y su distribución; también la forma de cocinar los alimentos y de servirlos (quién asume la responsabilidad de cortar y repartir). Cada uno de estos aspectos define el valor cultural y simbólico del acto de comer, es indicador claro de las diferencias culturales y sociales del momento histórico o del puesto ocupado dentro del grupo al que se pertenece.

Desde una perspectiva histórica, los rituales de la comida servían para delimitar las barreras sociales y certificar la imposibilidad de romperlas. Los primeros manuales que enseñan maneras en la mesa datan de los siglos XII y XIII y se dirigen principalmente a los jóvenes de la nobleza.<sup>7</sup> Existía, pues, el modo de comer de la aristocracia — adoptado luego por la burguesía y vinculado a la idea de riqueza y poder— y el modo de comer de los campesinos:

El burgués separa del cuerpo el acto de comer, de modo que dicho acto pueda ser, en primer lugar, una afirmación social espectacular. El significado de comer espárragos no es «qué placer me proporciona comer esto», sino «podemos comer esto aquí y ahora».<sup>8</sup>

6 Massimo, Montanari, *La comida como cultura ...*, p. 96.

7 *Ibíd.*, p.97

8 Berger, John, *El sentido de la vista ...*, p. 59.

El segundo, el de los campesinos, está más vinculado a la estructuración de la rutina diaria del trabajo:

Para el campesino, todos los alimentos representan un trabajo consumado. Puede que el trabajo haya sido el suyo o el de su familia, pero aunque no lo sea, es directamente intercambiable con el suyo propio. Dado que los alimentos representan un trabajo físico, el cuerpo de quien los ingiere los «conoce» ya de antemano.<sup>9</sup>

Con el desarrollo de la sociedad industrial y de consumo, que certifica la hegemonía de la cultura burguesa<sup>10</sup> y la proletarización de gran parte de los campesinos, se generalizan algunos aspectos del modo de comer de la burguesía, pero se crean nuevas maneras de comer ligadas a la nueva clase emergente —el proletariado— y a su función en la cadena productiva. Estas nuevas pautas de comer estarán vinculadas al trabajo: no al fruto del trabajo —como sí lo estaba el campesino, puesto que el proletariado se encuentra alienado de aquello que produce—, sino a la consecuencia última del trabajo, que es la producción de mercancías para su venta y consumo posteriores. Nacen las comidas dentro del ámbito laboral —los comedores en las fábricas y centros de producción—, pero también la comida rápida o los platos preparados, que no exigen la misma dedicación que requiere el acto de cocinar, sino que cualquiera puede prepararlos vertiendo el contenido de un sobre en un cuenco con agua y cociéndolo en el microondas el tiempo indicado en las instrucciones del envase.

---

9 Berger, John, *El sentido de la vista ...*, p. 57.

10 Véase el libro de B.A. Grimord de La Reynière, *Manual de Anfitriones y guía de golosos*, Barcelona: Ed. Los 5 sentidos, 1980. Antes que Brillant Savarine, Grimord de la Reynière es el primer crítico gastronómico. Consciente, tras la Revolución francesa, de la nueva clase burguesa y de la necesidad de dotarla de un estilo propio y normas que la hicieran perdurar, estableció los usos y costumbres de la cocina y la mesa con el fin de modelar a esta nueva burguesía.

De esta forma, el desarrollo histórico y socioeconómico modifica el comportamiento de los individuos sentados a la mesa, a partir de un proceso de adaptación, de incorporación de nuevas costumbres y de abandono de las que se quedan obsoletas según el nuevo entorno. Este hecho es una prueba concluyente del valor social y cultural del acto de comer, y de que la mesa sigue siendo, hoy en día, un teatro donde se escenifican comportamientos humanos, individuales y colectivos, y que sirve, no solo para alimentarse, sino para comunicarse y expresarse como seres humanos.

## **6.2. El eat art: el movimiento del arte comestible**

Toda comida conlleva, al fin, la puesta en escena de una concepción social. Será en la función comunicativa del acto donde las vanguardias de finales del siglo XX y principios del XXI encuentren el camino para convertir al espectador, mediante la participación, en sujeto activo del acto artístico. Así la necesidad de alimentarse, de comer, constituye el punto de partida de una serie de artistas que, como apunta Cristina Giménez,<sup>11</sup> proponen proyectos culinarios, que se ajustan a los aspectos sociales o creativos de sus proyectos artísticos, donde el restaurante, dentro de la identificación de la cocina como género artístico, será el medio de presentar su obra.

### **6.2.1. Naturaleza contextual del eat art: inicios del movimiento**

El arte del siglo XX inauguraba su desacralización con Marcel Duchamp. Sus conocidos *ready-made*, objetos artesanales o industriales descontextualizados de su entorno y uso, se trasladan al mundo del arte

---

11 AA.VV., *El Arte del comer ...*, p. 21.



y adquieren el rango artístico tan solo por el discurso y la puesta en escena en la que se sumergen.

El *Portabotellas* de Duchamp, de 1914, supuso un cambio radical en los contenidos de la historia del arte, una nueva apertura en materia de soportes donde el estatus del objeto artístico cambió de paradigma. De esta forma, los *ready-made*, artefactos de doble identidad (objeto funcional y objeto artístico), se convierten en obra maestra «por el acto creativo de la psique del artista»,<sup>12</sup> rompiendo con ello los límites que separan el mundo del arte, de carácter sacro, con el mundo real sustancialmente profano. Uno y otro se confunden en un discurso en el que todo puede ser «soporte para la manifestación estética».<sup>13</sup> Pero como dice Donald Kuspit, Duchamp va más allá:<sup>14</sup>

La obra de arte no debería tener ningún atractivo estético. No debería aspirar al aplauso de la posteridad. No debería tratar de ser de buen gusto, pues el gusto cambia constantemente. [...] Debería ser el correlato objetivo de un fenómeno mental.

---

12 Kuspit, Donald, *El fin del arte ...*, p. 27. El mismo autor comenta como anécdota el enfado de Duchamp cuando su obra *Fuente* (1917) fue elogiada como bella una vez colocada en el museo. Este hecho «destruía su confusa identidad como arte/no arte; es decir mentalmente arte, físicamente no arte». Duchamp rechaza, así, el concepto de belleza en la obra de arte. Desde entonces, un objeto puede ser artístico sin necesidad de una estética que lo referencie.

13 Onfray, Michael, *La razón del Gourmet. Filosofía del gusto*, Buenos Aires: Ediciones de la Flor, 1999, p. 200.

14 Kuspit, Donald, *El fin del arte ...*, p. 26.

Figura 2. Marcel Duchamp, *Sculpture-morte*, 1959Figura 3. Giuseppe Arcimboldo, *El Otoño*, 1573

Si desde entonces, y al igual que afirma el filósofo Michael Onfray,<sup>15</sup> los gestos, las palabras, el tiempo, la velocidad o la naturaleza han sido elementos susceptibles de composición artística —y prueba de ello son los diversos movimientos estéticos que los avalan, como el paisaje para el *land art*, la energía cinética para el *op art*, el cuerpo para el *body art*, etc.— por la misma razón, el material alimenticio, los objetos de cocina, las acciones inherentes al acto de alimentarse, han constituido fuente de procesos estéticos y de una corriente artística conocida como el *eat art*.

Duchamp utilizó comestibles para sus *ready-mades*. Obras como *Sculpture-morte* (Escultura muerta, 1959. Fig. 2), hecha con verduras y mazapán, así lo confirman. La pieza, un guiño directo a Giuseppe Arcimboldo (Fig. 3), forma, de manera esquemática, el perfil de una cara. Sobre los espárragos, las zanahorias, los tomates y el resto de los comestibles de mazapán, aparecen un abejorro y un escarabajo, alegoría de la muerte, en consonancia con la simbología propia de las naturalezas muertas. Duchamp, desde la comida como material, ironiza sobre la tradición en el arte. Pero, aunque se trate de un trabajo aislado,<sup>16</sup> su concepto del *ready-made* influyó considerablemente en los artistas del *eat art*, sobre todo en su fundador, Daniel Spoerri, que trasladó los principios de los *ready-made* de Duchamp a su «arte comestible».

Spoerri fue el primer exponente del Eat-Art y miembro del grupo Nouveau Réalisme (nuevo realismo). Es por ello que el origen más iniciático de esta corriente se encuentra dentro del contexto del movimiento francés, el Nuevo Realismo.

15 Onfray, Michael, *op. cit.*, p. 200.

16 AA.VV., *El arte del comer ...*, Elisabeth Hartung, p. 108.

### 6.2.1.1. El nuevo realismo francés

El *Nouveau Réalisme* fue fundado en 1960 por el crítico de arte Pierre Restany y el pintor Yves Klein, con motivo de la primera exposición colectiva en la galería Apollinaire de Milán. En abril de 1960, Pierre Restany escribió el manifiesto del grupo, firmado el 27 de octubre, en el taller de Klein, por nueve de sus componentes: Yves Klein, Arman, Francois Dufrêne, Martial Raysse, Pierre Restany, Daniel Spoerri, Jean Tinguely, Raymond Hains y Jacques de la Villeglé. Un año más tarde, se unieron César, Mimmo Rotella, Niki de Saint Phalle y Gérard Deschamps y, finalmente, en 1963, Christo.

El nacimiento del nuevo realismo se produce en una década marcada por cambios culturales. De los años sesenta son el grupo Fluxus, los situacionistas, la *beat generation* y el *pop art* estadounidense, lo que ha llevado, por su contemporaneidad, a ver una transposición de este último en los nuevos realistas franceses.

Aun existiendo analogías con los artistas del arte pop en cuanto al uso y crítica de los objetos comerciales producidos en masa, como los carteles cinematográficos rasgados de Villeglé o las «acumulaciones» de Arman (basuras y escombros que el artista acumulaba), la filosofía del nuevo realismo se acerca más a la corriente dadaísta que al *pop art* americano. De hecho, su segundo manifiesto, escrito entre el 17 de mayo y el 10 de junio de 1961, se tituló *40° au-dessus de Dada* (40° por encima de Dada), que además fue el título de una de sus exposiciones colectivas. Ambas tendencias se nutren del dadaísmo como punto de partida, pero lo que las va a diferenciar es su particular visión estética del consumo de masas: El arte pop ensalza el objeto de consumo mientras que los nuevos realistas franceses reivindican el detritus, el reverso de la moneda.<sup>17</sup> Así, la estética del desperdicio caracteriza el nuevo realismo francés en oposición a la iconografía pop de la sociedad del bienestar.

---

17 Valenzuela, Cirlot, Lourdes, *Historia del arte. Últimas tendencias ...*, p. 40.

El término *Nouveau Réalisme* lo emplea Restany haciendo referencia al movimiento artístico y literario del siglo XIX cuyo objetivo era la descripción de la realidad ordinaria sin ningún tipo de idealización. Sin embargo, este realismo era «nuevo», en el sentido de que existía una «nueva novela» en la ficción y una «nueva ola» en el cine.<sup>18</sup> En primer lugar, por conectarse a esa nueva realidad reciente derivada de una sociedad de consumo y, en segundo lugar, por su carácter descriptivo, ya que la realidad no se identifica con la representación a través de la realización de una imagen adecuada, sino que consiste en la presentación del objeto elegido por el artista.<sup>19</sup> El movimiento toma del mundo circundante, de su entorno cotidiano, los elementos que incorpora a su obra, con la que tratan de unir y conectar, como las vanguardias de principios del siglo XX, el arte con la vida.

A pesar de su «singularidad colectiva»,<sup>20</sup> por la diversidad de lenguajes plásticos empleados por los diferentes miembros del grupo, se percibe una base común en todos ellos: la apropiación directa de la realidad, lo que equivale, en palabras de Pierre Restany, a un «reciclado poético de la realidad urbana, industrial y publicitaria».<sup>21</sup>

Aplicaron técnicas como el *décollage* (contrario al *collage*), en particular a través del uso de carteles de publicidad y cine rasgados o lacerados. También destacan por sus propuestas escultóricas de materiales poco nobles, como cemento, plástico o chapas de coches; ejemplo de ello son las «compresiones» de Cesar, chatarra de coches comprimida en bloques de piezas escultóricas. El grupo destaca, además, por hacer uso del *assamblage* (ensamblaje) como técnica para mostrar la importancia del material como fuente del objeto artístico,

18 <http://www.centrepompidou.fr/education/ressources/ens-newrea-en/ens-newrea-en.htm>. Web oficial Centro Nacional de Arte y Cultura Georges Pompidou de París. Consultada el 30 de mayo de 2012

19 *Ibíd.*

20 *Ibíd.*

21 *Ibíd.*, citando *Trente ans de Nouveau Realismo*, La Diferencia, 1990, p 76.

y buscar así las conexiones entre la vida y el arte que proclaman los nuevos realistas, siguiendo a las vanguardias precedentes.

A partir de 1962, fecha en la que fallece Yves Klein, miembro fundador, el movimiento tuvo dificultades para mantener un programa cohesivo. Restany reconoció que la muerte de Klein marcó el final del grupo y que, desde entonces, el nuevo realismo europeo fue mucho más que un colectivo artístico: una tendencia abierta para el futuro del arte.<sup>22</sup> Será en 1970, con la celebración de su décimo aniversario, marcado por la organización de eventos a gran escala, cuando el grupo termine su actuación conjunta, proclamando su disolución. En noviembre tuvo lugar en Milán el festival de conmemoración, que se vio acompañado, como comenta Marc Dachy,<sup>23</sup> de actos hostiles hacia las acciones del grupo. Una asociación de antiguos combatientes interrumpió el embalaje que estaba realizando Christo al monumento en memoria de Víctor Manuel II. Por otro lado, los neofascistas quemaron la intervención de este en la escultura de Leonardo Da Vinci. Dufrêne, como réplica a la agresión, interpretó una declamación letrista<sup>24</sup> ensordecedora con actitud mussoliniana, mientras los policías contenían a los maoístas. Villeglé acabó peleándose con los organizadores de la exposición dedicada a los cartelistas. Fuera de los incidentes, se llevó a cabo la

---

22 Guach, Ana María, *El arte del siglo XX en sus exposiciones. 1945-2007*, Barcelona: Ediciones del Serbal, 2009, p. 79, citando a P. Restany, *Le Nouveau Réalisme: que faut-il en penser?*.

23 AA.VV., Catálogo exposición, *Miralda de Gustibus non Disputandum*, Museo Nacional centro de arte Reina Sofía, Madrid: Edita MNCARS y Editorial La Fábrica, 2010, p. 42.

24 El letrismo, movimiento poético de vanguardia, al cual perteneció Dufrêne, fue creado por el poeta rumano Isidore Isou. Promulgaba un nuevo tipo de poesía centrada en el valor sonoro de las palabras, no en su significado. Creaban construcciones sonoras en las que solo el valor estético de las palabras, las sílabas o incluso las onomatopeyas sin valor imitativo eran tomadas en cuenta, con lo cual acercaban la poesía a la música.

reconstrucción de una escultura de fuego en memoria de Yves Klein y Spoerri entregó a Pierre Restany, como padre fundador del nuevo realismo, una tiara pontificia hecha de pan dulce genovés en el banquete celebrado en el restaurante Biffi de Milán, durante la celebración del décimo aniversario.

#### 6.2.1.2. Los cuadros- trampa y las primeras acciones de los restaurantes- galerías

En el contexto del nuevo realismo francés, Daniel Spoerri comienza su trayectoria trabajando con la comida, los nutrientes y los desperdicios presentes en la vida ordinaria; con ello pretende dar cuenta de la sociedad de consumo. Utiliza los restos de comida para su posterior ensamblaje, formando los conocidos *tableaux-pièges* (cuadros-trampa). Se trata de elementos cotidianos que, durante su primera época, se centraron en utensilios y sobras de comida fijados a la mesa (tabla) donde fueron consumidos. Así, los platos —aún con esas sobras de comida—, los cubiertos, servilletas, bandejas, paneras, y hasta ceniceros llenos de colillas, se reúnen y ensamblan como soporte pictórico que, al colocar en posición vertical y fijado en la pared, convierte esa «trampa de la imagen» en algo duradero, en una obra pictórica tridimensional cercana a los *ready-mades* de Duchamp.

En consonancia con los postulados de Marcel Duchamp, Spoerri pegó, como etiqueta de un tarro de arenques adobados, la advertencia «Atención: obra de arte» en francés, alemán e inglés, seguida de la firma del artista, la dirección de la empresa de venta por correo (VICE-Versand) y la fecha de caducidad del producto. El texto invitaba al espectador a interrogarse sobre la naturaleza de la obra de arte, donde su aceptación como objeto artístico viene determinada por esa llamada o solicitud de cuidado en su manejo. Spoerri, en *Rollmopsglas* (tarro de arenques marinados, de 1968. Fig. 4), cuestiona los principios de eternidad del arte, al utilizar un alimento que, por su naturaleza, es perecedero, mostrando además que la obra artística, dependiendo de

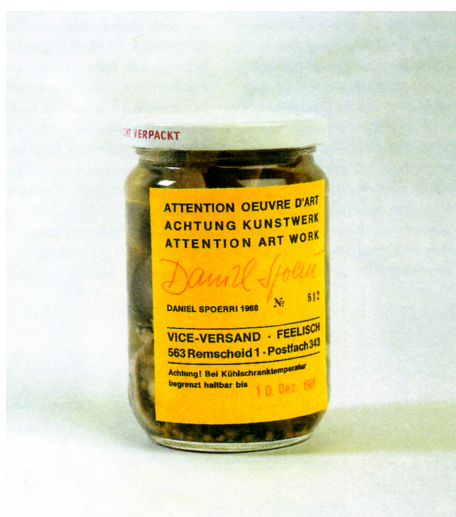


Figura 4. Daniel Spoerri, *Rollmopsglas*, 1968

la función que cumpla en la vida y el uso que se haga de ella, cuando esta puede ser aprehendida por todos los sentidos, sobre todo por el gusto, deja de existir.<sup>25</sup> Fue en 1961 cuando Spoerri utilizó por primera vez la advertencia «Atención: obra de arte» en el tampón confeccionado para estamparla sobre los productos de alimentación vendidos a precios corrientes. Siete años más tarde extendió el concepto a los tarros de arenques de VICE-Versand. Sin embargo, esa declaración programática, que referencia claramente a Duchamp, tiene como precedente los cuadros-trampa, fabricados «bajo licencia»;<sup>26</sup> si estos ponen en tela de juicio la noción misma de la obra autógrafa y la importancia de la firma en el mercado del arte —ya cuestionada por Piero Manzoni en su polémica obra *Mierda de artista* (1961)—, también lo hace, según Schmieder,<sup>27</sup> la admonición *Atención: obra de arte perecedera*, que además supone un ataque a la noción de inmortalidad e intangibilidad de la obra artística.

Los orígenes de los cuadros-trampa se hallan en la habitación que ocupó, en el número 13 del hotel Carcassone de París, cuando decide fijar las escenas de sobremesa a través del ensamblaje. En el libro *Topographie anecdotée du hasard* (Topografía anecdótica de la casualidad),<sup>28</sup> publicado con

25 AA.VV., Catálogo de exposición *Restaurant Spoerri. Maison Fondée en 1963*, París: editado por Jau de Paume y Réunion de musées nationaux, 2002. Peter Schmieder, *Daniel Spoerri, Atención obra de arte perecedera*, 1968, p. 38.

26 *Ibíd.*

27 *Ibíd.*

28 [http://www.danielspoerri.org/web\\_daniel/italienisch\\_ds/werk\\_einzel/09\\_topo.htm](http://www.danielspoerri.org/web_daniel/italienisch_ds/werk_einzel/09_topo.htm). Consultada el 6 de junio de 2012.



motivo de la muestra de Spoerri en la Galería Lawrence de París (1962), se explica el sentido de sus cuadros-trampa. Se trata de una especie de compendio teórico en el que se describen todos los objetos que, en un determinado momento, se encuentran sobre la mesa de una comida. En posteriores ediciones se añadieron los comentarios, las asociaciones y hechos de amigos del artista como Robert Filliou, Emmett Williams o Dieter Roth. El artista esclarece el concepto de sus cuadros-trampa con la siguiente definición:<sup>29</sup>

Objeto encontrado casualmente en situación de desorden o de orden que son fijados a su soporte exactamente en la misma posición en la que se encuentran. Lo único que cambia es la posición respecto al espectador: el resultado es un cuadro, en el que la horizontal se convierte en vertical. Ejemplo: el resto de una comida viene fijada a la mesa, y a su vez la mesa, al muro [...].

Una vez fijados en la mesa, los *assamblages* no estaban sujetos a posteriores cambios estéticos; por el contrario, eran la expresión de una situación íntima de sobremesa y la afirmación del azar como método artístico. Los cuadros-trampa son variantes del acto de comer, restos de los actos del consumo urbano que se repiten una y otra vez, como las comidas del día.

Spoerrri se refiere a los cuadros-trampa en términos de territorialidad (*Territorium*), el territorio como espacio que ocupan momentáneamente los sujetos:<sup>30</sup>

---

29 [http://www.danielspoerri.org/web\\_daniel/italienisch\\_ds/werk\\_einzel/05\\_fallenbild.htm](http://www.danielspoerri.org/web_daniel/italienisch_ds/werk_einzel/05_fallenbild.htm). Consultada el 12/6/2012.

30 Novero, Cecilia, *Antidiet ...*, p. 157.



Figura 6. Daniel Spoerri, *Le restaurant de la Galerie J*, Paris, 1963

Mi arte, si quiere llamarlo arte, fue haber descubierto mi propio territorio [*Territorium*] en los objetos que había hecho. Estos objetos son mi territorio. Ellos son las fijaciones de mi vida [...] Estos objetos ya no eran objetos cotidianos. Mas bien, colgaban de la pared; uno podía mirarlos y contemplarlos [...]

Spoerri observa ahora su *territorio* como otro, como arte colgado en la pared, que inserta en el mundo artístico y en el mercado del arte. Como dice Cecilia Novero,<sup>31</sup> los cuadros-trampa no son cuadros, pero utiliza el valor de la exhibición del cuadro para insertar la temporalidad y movilidad de lo cotidiano en la temporalidad del arte.

Mientras reunía las sobras de comida, productos alimenticios y vajillas de sus cuadros-trampa, el artista comenzó a introducir un nuevo criterio de creación de estos, cocinando y sirviendo comidas para fijarlas posteriormente tras el acto alimenticio. Resultado de este sistema, como uno de los muchos cuadros-trampa que confeccionó, es la pieza *Repas hongrois* (Comida húngara, 1963. Fig. 5), fruto de la exposición *723 Utensilios de cocina* en la Galería J de Paris (La galería de los nuevos realistas. Fig. 6), que dio origen a las primeras cenas- acciones en los restaurantes-galerías que marcarían el desarrollo del *eat art*. Durante diez días la Galería J se convirtió en un restaurante, en el que Spoerri cocinó para el público platos de diferentes nacionalidades

31 Novero, Cecilia, *Antidiet ...*, p. 158.



Figura 5. Daniel Spoerri, *Comida húngara*, 1963

(francesa, rumana, hindú, serbia, etc.). Este acto fue, según Elisabeth Hartung,<sup>32</sup> la primera vez en la historia del arte que un artista figuró como cocinero en su propio restaurante.

Algunos de los menús seleccionados eran platos para sus colegas artistas, como el *Menu-Hommage* (Menú-homenaje. Fig. 7), dedicado a Raymond Hains, que consistía en «sopa letrista» y «verdades de Perogrullo». También preparó una comida ideada expresamente a partir de la noción de temporalidad, llamada «Prision meal» (comida de cárcel). Basado en la simultaneidad del acto, Spoerri sirvió a los

32 AA.VV., *Comer o no comer ...*, p. 58.

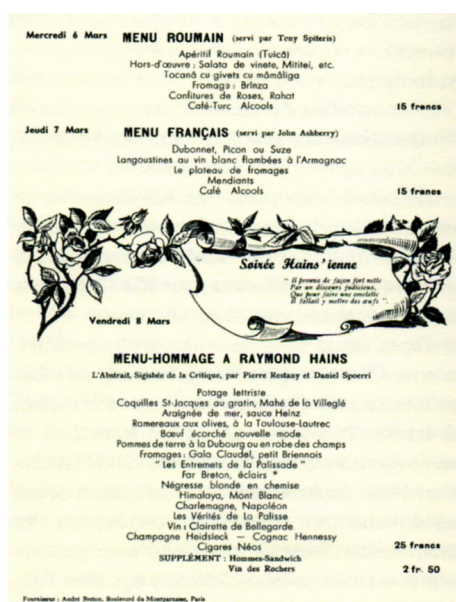


Figura 7. Daniel Spoerri, *Menu-Hommage a Raymond Hains*



Figura 8. Michel Ragon en, *Prison meal*

invitados un menú copiado de las dietas carcelarias servido en el mismo momento en el que comen los prisioneros, ofreciendo a los invitados la posibilidad de compartir su tiempo de vida.

Los platos fueron servidos por críticos de arte reconocidos, como Michel Ragon (Fig. 8) o Pierre Restany, quienes hacían el papel de camareros en claro sometimiento a su labor crítica, que no es otra que acercar al consumidor la obra del artista: «El artista en la cocina y la crítica al servicio de la sopa».<sup>33</sup> Terminada la comida, los invitados construyeron sus propios cuadros-trampa mediante la colocación de las sobras de su comida, fijadas a la mesa con el resto de los utensilios. El restaurante-galería se convierte en taller de una obra colectiva. Pero además, al colgar los *tableaux-pièges* en la pared, testimoniando el banquete, los cuadros-trampa se transforman en una especie de *memento mori*<sup>34</sup> paralelo al acto de la cena de consumo. *Repas hongrois* fue el almuerzo servido en este evento por el crítico de arte Jean-Jacques Lévêque. Cada mesa venía acompañada de un «certificado de autenticidad», que garantizaba que cada tabla había sido ensamblada atendiendo a los principios del cuadro-trampa —es decir, la casualidad o el azar— y, además, acreditaba la colaboración del público (consumidor) en la composición

<sup>33</sup> <http://www.centrepompidou.fr/education/ressources/ens-newrea-en/ens-newrea-en.htm>. Web oficial Centro Nacional de Arte y Cultura Georges Pompidou de París. Consultada el 30 de mayo de 2012.

<sup>34</sup> Novero, Cecilia, *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist cooking to Eat Art ...*, p. 161: la expresión latina que significa «Recuerda que morirás», en el sentido de que debes recordar tu mortalidad como ser humano, suele emplearse para identificar un tema frecuente, o tópico, en el arte y la literatura que trata de la fugacidad de la vida.



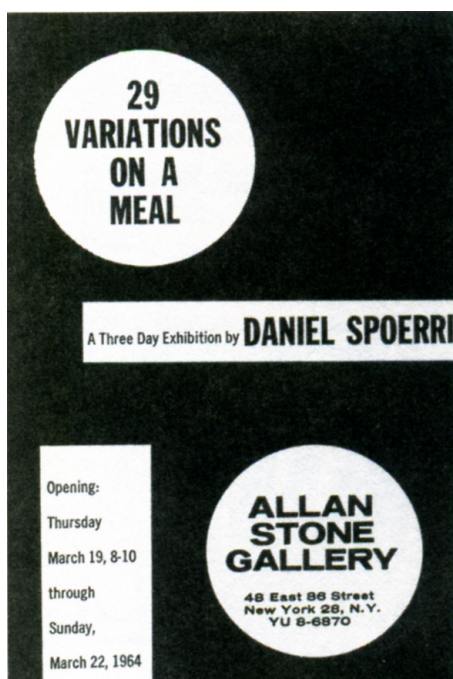


Figura 9. Daniel Spoerri, Cartel de *29 Variations on a Meal: Eaten by*, 1964

del objeto y, en definitiva, en la producción de arte. Spoerri firmaba este resultado del «azar», que sitúa a los objetos en una composición conforme a los actos arbitrarios del comensal, en cuanto al consumo e intervención del espacio durante la comida.<sup>35</sup>

Tras la acción de París, en 1964, realiza en Nueva York *29 Variations on a Meal: Eaten by* (29 variaciones sobre una comida: comido por. Fig. 9) donde el público participante lo formaban artistas consagrados como Duchamp, Andy Warhol, Roy Lichtenstein, Allan Kaprow o Arman, entre otros. Para este evento, que duró cuatro días y se celebró en la Allan Stone Gallery, Spoerri organizó treinta y una mesas, todas preparadas idénticamente y con los mismos colores (rojo, azul y amarillo). Los artistas no fueron congregados el mismo día y cada uno debía comer solo. El invitado era libre de decidir cuándo terminaba la comida, tras la cual Spoerri, pegaba a la mesa los restos capturando ese instante particular. El cuadro-trampa resultante era certificado por Spoerri junto a la inscripción «comido por» seguido de la firma del artista que participó en la comida. De esta forma los artistas invitados creaban una obra de arte que, a su vez, terminaba Spoerri fijando los restos de comida, y cuyas firmas posteriores multiplicaban, como apéndices, la firma del autor principal. Como dice Novero,<sup>36</sup> la voz pasiva *eaten by* (comido por) demostraba que la firma de los otros artistas, aunque fuesen de la talla de Duchamp (Fig. 10), era menos crucial que el propio acto de comer, y que la composición *sobre* o *de* la mesa por azar (*by chance*).

<sup>35</sup> Novero, Cecilia, *op. cit.*, p. 161.

<sup>36</sup> *Ibíd.*, p. 164.



Figura 10. Daniel Spoerri, *Eaten by Marcel Duchamp*



Figura 11. Daniel Spoerri, Cuadro-trampa, *Restaurant de la City Galerie*, 1965

Por último, y con un planteamiento similar a la actuación de la Galería J, cabe citar la acción del *Restaurant de la City Galerie*, en la Galería Bischofberger (Zurich, 1965. Fig. 11). La cena, de especialidad rumana y también cocinada por Spoerri, fue nuevamente servida por algunos críticos de arte. Los invitados debían traer para esta ocasión la cubertería y la vajilla de sus casas, para, después de la cena, fijar a la mesa todo lo que se encontraba en ella.

Estas primeras acciones de los restaurantes-galerías, ilustran la multidimensionalidad del acto de comer y preceden la aparición del término *eat art*, que se acuñó por primera vez en 1967, tras una noche de insomnio en Nueva York, aunque su consagración formal no tuvo lugar hasta el año 1970. Spoerri continuó con este método de colocación de los restos de las cenas de celebración en sus cuadros-trampa en las décadas posteriores, ofreciendo una amplia gama de variaciones.



Figura 12. Daniel Spoerri, cuadro-trampa *Cuando todas las artes se extinguen, el noble arte culinario continúa en pie*

### 6.2.2. Daniel Spoerri: nacimiento y evolución del «arte comestible»

A partir de 1971, Daniel Spoerri comienza su andadura en solitario por esta corriente, realizando su primera gran exposición *Eat Art*, en 1971 en el Museo Stedelijk de Amsterdam. Como subtítulo de la muestra utiliza la siguiente máxima: *Cuando todas las artes se extinguen, el noble arte culinario continúa en pie*.<sup>37</sup> Se trataba de un viejo proverbio alemán que también utilizó en 1969 —momento en el que el *eat art* aún no estaba establecido—, pero, en esa ocasión, como nombre de una pieza de ensamblaje (Fig. 12). El lema, bordado en un gran lienzo a modo de paño de cocina, llevaba ensamblada una vajilla de gala con todo el ajuar correspondiente (en la mitad superior sin bordar), que de alguna forma recuperaba los cuadros-trampa de 1960. El conocido dicho provenía de los bordados realizados en los trapos que usaban las amas de casa en sus cocinas y que referenciaban el estatus de la pequeña burguesía.

Sin pretender dotarle de una nueva aura a esta tradición y ejemplo de sabiduría culinaria, Spoerri utilizó el tejido y el lema para dar un giro en su concepción artística: ampliar las acciones inherentes a la comida y a la cocina, es decir, comer y cocinar, dentro del territorio artístico. Como dice Renate Buschman<sup>38</sup> en el catálogo de la exposición *Eating the Universe*, sin temor de que las artes estuvieran destinadas a desaparecer según el viejo proverbio, la declaración burguesa

37 AA.VV., *El arte del comer* ..., Elisabeth Hartung, p. 58.

38 AA.VV., *Eating the Universe* ..., p. 235, citando a Daniel Spoerri, *Le Petit Colosse de Simi*, Revista nº 3, 1967.



que ennoblece el arte de cocinar surge como estandarte del espíritu vanguardista que amplía el pasado de las bellas artes a parcelas o ámbitos de nuestra cotidianidad. Spoerri, según Buschman,<sup>39</sup> en lugar del arte de cocinar, estableció el *eat art* como concepto que designa el trabajo artístico elaborado con material comestible y que genera reflexiones sobre el comer y el gusto como un componente integral que, finalmente, no se opone a su consumo. Así, dentro de las categorías del arte, el *eat art* o movimiento del arte comestible, cuya traducción literal es «comer arte», constituye la propuesta artística de mayor percepción sensorial. La inclusión de los criterios sensoriales que delimitan la percepción de una obra se extiende en el *eat art* a todos los sentidos, al interesarse directamente por una de las necesidades más vitales de la condición humana: comer. Su interés no radica, por tanto, en la contemplación ocularcentrista del arte, sino en una necesidad diaria, la de alimentarse, en cuyo acto participan no solo el gusto, sino también el olfato, el tacto, el oído y la vista.

Para Hartung, el antiguo lema, era incluso una premonición, en un momento, (los convulsos años sesenta), en el que la expansión del arte a través de planteamientos lúdicos dentro de los límites del arte y la vida estaban llegando a su fin.<sup>40</sup> De nuevo, la máxima bordada enunciaba el ascenso del cocinar y el comer a la categoría artística. Spoerri convierte estas dos cuestiones en temas del arte de una manera formal.

El interés de Daniel Spoerri por la cocina y el acto de comer, como temas que cambiarán su concepción artística, se encuentra en su retiro a la isla griega de Symi. El artista, tras el éxito obtenido, había dado por concluida su primera etapa de los cuadros-trampa.

---

39 AA.VV., *Eating the Universe ...*, p. 235.

40 Hartung, Elisabeth, *Comer o no comer ...*, p. 59.



Figura 13. Daniel Spoerri, revista *Le Petit Colosse de Simi*

La vida sencilla de esta remota isla, poco turística, sirve de escenario para avanzar en su pensamiento artístico. Allí, pudo profundizar en lo que hasta el momento era una simple afición por la cocina, investigando en la génesis y la historia del arte de cocinar de una manera casi académica. Desde su ostracismo, con el fin de mantener un mínimo contacto con sus amigos artistas y con el mundo del arte, publica una revista llamada *Le petit colosse de Simi* (El pequeño coloso de Symi. Fig. 13). Uno de sus artículos, «El tratado de la albóndiga», reflexiona sobre las diferentes costumbres tradicionales de freír las sobras de carne picada, desde una perspectiva casi etnológica, que caracterizará el acercamiento del artista a la gastronomía de una manera aparentemente científica. Se trata de una especie de ensayo y recetario de comidas donde aborda algunos platos típicos cocinados con carne picada, como los *keftedes* (albóndigas), los *boulette* alemanes, los *dolmates* griegos o incluso la hamburguesa de McDonald's, para destacar la importancia de la cocina como elemento cultural e histórico que incluye temas como la pobreza y la civilización:

Los *Keftedes* son [...] la declaración de guerra de los pobres sobre la pobreza, la negativa a comer las sobras tal y como se ofrecen solo porque uno tiene hambre. Los *keftedes* requieren preparativos, un periodo de espera, de cocina [...] Son el camino del hombre pobre para ser rico, hacer lo mejor de lo poco que tiene, y ser capaz de esperar a través de un largo periodo de preparación.<sup>41</sup>

41 AA.VV., *Eating the Universe ...*, p. 236

En otra de sus publicaciones, *Itinerario gastronómico para una pareja en una isla griega*, parte de las costumbres culinarias empleadas durante la Cuaresma y la Pascua en Grecia, y la idea de enseñar, como algo que puede ser incluso mas entretenido, lo que comen los artistas, en lugar de lo que piensan, así como su interés en demostrar que en una isla remota, a diferencia de las grandes ciudades, se come lo que se tiene, lo que a uno le cae en las manos.<sup>42</sup> Spoerri, siguiendo el estilo de un diario, escribe cómo era su rutina cotidiana con su pareja Kichka:, qué comían, cuáles eran las recetas que utilizaban, cómo las preparaban, los aspectos gastronómicos que giraban alrededor de esos platos, sus tradiciones, leyendas, conocimientos, y cómo se abastecían de alimentos en una isla, cuya disponibilidad y variedad de productos quedaba limitada por el lugar geográfico, dependiendo del clima, la temporada y los suministros. Sin embargo, esas limitaciones se veían compensadas por la frescura de los alimentos, ya que como contrapartida disponían de huevos frescos de sus gallinas, pescado capturado pocas horas antes, ovinos alimentados con hierbas aromáticas, etc. Acostumbrado a la disponibilidad permanente y abundante de los productos alimenticios que ofrecen las ciudades, Spoerri se sumerge en la tradición culinaria, en una relación casi ancestral con la comida.

Los textos de Simi son testimonio de la evolución del pensamiento artístico de Spoerri hacia la cultura culinaria, que plantea nuevos híbridos culturales. La germanista y erudita en el tema Cecilia Novero<sup>43</sup> analiza desde el punto de vista etnográfico la estancia de Spoerri en Simi. Aborda el análisis de la revista gastronómica preguntándose si la manipulación de los alimentos, como resultado de las experiencias de Spoerri en la isla, son el resultado de la apropiación del «otro» cultural, en el sentido de la tradición primitivista, o reenvían una utilización

---

42 AA.VV., *Restaurant Spoerri ...*, p. 48. citando a Daniel Spoerri en *Itinéraire gastronomique pour un couple sur une île grecque*, *Journal gastronomique*, Genève, Éditions Metropolis, 1998, pp. 17-19.

43 Novero, Cecilia, en *Restaurant Spoerri ...*, p. 51.



Figura 14. Restaurant Spoerri, Düsseldorf, 1968

de los alimentos que impiden toda determinación o toda definición completa de identidad (occidental). Para Novero,<sup>44</sup> el uso artístico que hace Spoerri de los alimentos es un medio para desarrollar nuevas formas de interacción creativa no solo entre individuos, sino también entre individuos y cosas. Destaca, además, la relevancia que para el *eat art* han tenido teorías referenciales de la cultura como la noción de *bricolage* o *lo crudo y lo cocido*<sup>45</sup> de Claude Lévi-Strauss; los conceptos de *desterritorialización* y *literatura menor* de Gilles Deleuze y Félix Guattari; la interpretación de *arqueología* de Michael Foucault y el término *informe* de Georges Bataille; aspectos esenciales para la temporalidad del *eat art*. Según Novero,<sup>46</sup> Daniel Spoerri compartió con los miembros del nuevo realismo la idea neovanguardista de que las modalidades sociales y estéticas de la percepción occidental del tiempo —es decir, la secuencia temporal de pasado, presente y futuro— tenían que volver a redefinirse. Desde esta premisa la obra de Daniel Spoerri ha abierto nuevos horizontes a la cultura occidental.

#### 6.2.2.1. El Restaurante Spoerri

Spoerri, hasta el momento conocido por sus célebres cuadros-trampa, tras su estancia en la isla, el 17 de junio de 1968, decide abrir un restaurante en la Burgplatz de Düsseldorf (Fig. 14). Su interés artístico ha cambiado de rumbo: descubre en el acto de comer una fuente referencial de comunicación social y cultural. Su incursión en el mundo

44 Novero, Cecilia, en *Antidiets of the Avant-garde ...*, p. 147.

45 Entre 1964 y 1968, aparecen los primeros tres volúmenes de los cuatro que componen la serie *Mitológicas* de Lévi-Strauss, que coinciden con las reflexiones de Spoerri sobre la comida.

46 Novero, Cecilia, en *Restaurant Spoerri ...*, p. 51.

de la restauración nace de la necesidad de concebir un restaurante real en el que desarrollar el *eat art* más allá de la simulación o recreación del restaurante-galería de sus primeras acciones. Como él mismo dice en la entrevista que le otorgó a Sandro Parmiggiani durante la exposición del artista en el Palazzo Magnani, su interés por cocinar, en el fondo, era un modo de ver que la cocina es una de las primeras expresiones culturales del hombre; «comer y cubrirse son las primeras exigencias humanas.»<sup>47</sup>

El restaurante se fragua con el apoyo de amigos y artistas, entre los que destacan Carlo Shröter como gerente, el mecenas Gabriele Henkel, la futura galerista Hete Hünemann —a quien dedica, en agradecimiento a su contribución, un texto epistolar en el catálogo de la retrospectiva «Restaurant Spoerri»— y Karl Gerstner. Este último persuadió a Spoerri para cambiar el nombre inicial que el artista quiso darle, *Le Kütteltrog* (Tina de tripas), cuya asociación directa con el mundo de los despojos no favorecería la imagen del restaurante, que llamó finalmente por el nombre del artista. Como establecimiento comercial, el restaurante funcionaba como cualquier otro, pero el planteamiento artístico conferido y los menús especiales lo convertirían pronto en un lugar de culto. El espacio fue decorado con las obras de sus amigos artistas: la fachada se adornó con los palíndromos de André Thomkins; en la esquina de la entrada colgaba una camisa que clavó Gunter Uecker y que tituló *Mi camisa para Daniel*; las paredes del interior se cubrieron con la correspondencia personal del artista, que servía de fondo a los cuadros-trampa (Fig. 15), etc. Desde el restaurante y sin demasiado esfuerzo, Spoerri continuó con la creación de sus *tableaux-pieges* y accedió a entregar al distribuidor de arte Bruno Bischofberg cada día del año, desde el 31 de enero hasta el 31 de diciembre del año siguiente (1972), un cuadro-trampa a partir de las mesas del nuevo Restaurante

---

47 AA.VV, Catálogo de la exposición *Daniel Spoerri, La mesa in scena degli oggetti*, Reggio Emilia, Fondazione Cassa di Risparmio di Reggio Emilia, Pietro Manodori, 2004, p. 30.



Figura 15. Daniel Spoerri en el interior del restaurante

Spoerri. La serie de 365 cuadros-trampa componen, como dice Bushmann,<sup>48</sup> un «retrato poco común del restaurante».

Tomando como referencia el concepto desarrollado por Uecker en su local de ocio, Creamcheesedance-hall —situado a escasos metros del Restaurante Spoerri y donde diversión, baile y música pop se mezclaban con las artes visuales, decorados de artistas y una programación de eventos—, Daniel Spoerri quiso, de manera similar, ofrecer un concepto de restauración, de vivencia gastronómica enriquecida a partir de un enfoque artístico que lo distinguiera de la monotonía tradicional de los restaurantes ordinarios.

Los comensales podían deleitarse con platos de todo tipo, desde carne de excelente calidad especiada con ajo —nada frecuente en Alemania, ya que en esa época los alemanes consideraban, con cierto desprecio, que el ajo era para los italianos, españoles y griegos—<sup>49</sup> y otros platos de cocina mediterránea, en cierta medida desconocida para los autóctonos, hasta platos exóticos que convivían con el menú diario, como bistec de pitón, filetes de trompa de elefante o tortilla de hormigas tostadas, que despertaban la curiosidad de los invitados y ampliaban su espectro gustativo. La buena calidad de los productos y los célebres banquetes que sucedieron convirtieron el Restaurante Spoerri en un lugar de éxito, en un punto de encuentro o laboratorio experimental culinario rodeado de un ambiente artístico en el barrio de la vieja ciudad de Düsseldorf.<sup>50</sup> En palabras de Spoerri,<sup>51</sup> «era

48 AA.VV., *Eating the Universe ...*, p. 238.

49 AA.VV., *Daniel Spoerri, La mesa in scena ...*, p. 31.

50 AA.VV., *Eating the Universe ...*, p. 238.

51 AA.VV., *Daniel Spoerri, La mesa in scena ...*, p. 32.

un lugar lleno de vida [...], una especie de “comuna,” donde no se vivía juntos, pero nos ayudábamos unos a otros».

El restaurante Spoerri fue concebido para ser un espacio de continuos *happenings* multimedia, entendidos como una serie prolongada de acciones inspiradas por las actividades de la vida y realizadas por los artistas y el público participantes.<sup>52</sup> Con su restaurante, Daniel Spoerri pone el acento en una de las características esenciales de comer: la comunicación y el intercambio social que se establece con el público, además de aumentar la percepción sensorial del comensal ofreciendo un enriquecimiento cultural de cocinas diversas, el sabor de otros continentes, que le permiten investigar sobre las diferentes costumbres culturales o cuestionar el gusto del turista occidental ante lo exótico.

#### 6.2.2.2. La Galería Eat Art

Dos años después del lanzamiento del Restaurante Spoerri, el 17 de septiembre de 1970, el artista abrió la Galería Eat Art, situada en la planta superior del local. Después, habilitó un piso entero como espacio expositivo en un edificio adyacente. Será Hete Hünemann quien dirija la Galería Eat Art. La futura galerista ya había participado en el proyecto de Spoerri para la Edición MAT (París, 1959) vendiendo la serie de objetos cinéticos de artistas como Marcel Duchamp, Mack Heinz, Dieter Roth, Tinguely, Vasarely, que, en lugar de hacer reproducciones habituales de los objetos, realizaron múltiples de los originales. Era solo cuestión de tiempo que adaptaran la Edición MAT al *eat art*.

MAT es la forma abreviada del término francés *Multiplication d'Art Transformable* (Multiplicación de Arte Transformable).

---

<sup>52</sup> Novero, Cecilia, *Antidiets ...*, p. 192.



A diferencia de las reproducciones que son réplica —lo que, como dice el propio Spoerri, afecta a la cantidad—, la multiplicación pretende generar variaciones de un tema a partir de su aspecto cambiante.<sup>53</sup> El artista realizaba el prototipo que luego era «multiplicado» sin el toque personal de este, pero transmitiendo su esencia artística. En el discurso pronunciado para la inauguración de la Galería Eat Art, Spoerri retoma el concepto de la edición MAT que define su nuevo proyecto:

Hoy [1970], diez años más tarde, queremos extender esta idea a cuanto existe en constante transformación, la materia comestible. Surgen entonces dudas y perspectivas, todas ellas igualmente interesantes, sobre el valor inmortal del arte, su metabolismo, sus transformaciones, el arte considerado como bien de consumo.<sup>54</sup>

Betty Stocker,<sup>55</sup> analizando el discurso de Spoerri, considera que su visión sobre la eternidad del arte es, en cierta medida, rechazada —o al menos cuestionada— en el *eat art* por la temporalidad efímera de la obra; a su vez, el metabolismo o la digestibilidad efectiva de la obra también hace referencia figurada a la aceptación o «digestión» de cualquier nuevo pensamiento o externalización artística inusual; de ahí la transformación del arte como fenómeno no lineal, determinado por las rupturas y nuevos comienzos. Por último, los objetos del *eat art* son bienes de consumo por el hecho de que pueden ser comidos —es decir, consumidos— y, además, están sujetos a las leyes del mercado. En resumen y siguiendo la definición del filósofo de la cultura Hans Saner:<sup>56</sup> «El Eat Art es el arte por el cual hasta la obra de arte es comestible, un

53 AA.VV., *Daniel Spoerri, La mesa in scena degli oggetti ...*, p. 77. Utiliza la expresión «del suo essere variabile» (de su ser variable).

54 *Ibíd.*

55 AA.VV., *Restaurant Spoerri ...*, p. 70.

56 *Ibíd.*

arte que no trata solamente de alimentarse, ni siquiera de consumir, sino que es un arte que se relaciona con todos los fenómenos alimentarios y humanos en contacto con la cadena alimenticia, preparación – ingestión – digestión – limpieza – residuos».

Cada artefacto de la Edición MAT tenía una etiqueta, diseñada por el propio Spoerri y firmada por cada artista, con la que daba fe de la autenticidad de los múltiples y permitía, de esta forma, que su realización fuera llevada a cabo por otros. Los múltiples de *eat art* podían ser consumidos o conservados; es el coleccionista/consumidor quien tiene la libre elección. En el caso de comerse el ejemplar, estaba previsto un certificado del acto —algo muy cercano a los postulados del arte conceptual—, en cuyo caso, como dice Spoerri, el arte pasa a través del estómago, se transforma y se destruye, convirtiéndose en un componente de vida.<sup>57</sup> Los artistas participantes de la edición acogieron la idea de una galería Eat Art con entusiasmo: la galería se presenta como un espacio colectivo en el que pueden realizarse proyectos de este género artístico. El discurso inaugural, que constituye una referencia sobre los principios por los que se rige el movimiento, continúa con una reflexión sobre los primeros pensamientos del artista hacia la comida:

Desde que entendí que el mercado del arte podía usarse como plataforma para lanzar mensajes, mis reflexiones comenzaron a gravitar en torno a la comida como necesidad primaria entre las más vitales, donde las otras impresiones sensoriales —no solo las visibles— son parte activa y donde las tradiciones sufren y continuarán sufriendo cambios radicales en el futuro inmediato.<sup>58</sup>

---

57 AA.VV., *Restaurant Spoerri ...*, p. 71. Spoerri puntualiza con humor y cierta ironía que la interiorización del arte no siempre conduce a una mayor comprensión de este, que a veces resulta difícil de digerir.

58 AA.VV., *Daniel Spoerri, La mesa in schena ...*, p. 78.

Figura 16. Arman, *Candy*, 1970Figura 17. Richard Linde, *Der blaue Busenengel*, 1970

Spoerri se refiere a la necesidad de acercarse al arte desde todos los sentidos, principio indispensable para el *eat art*, donde la vista es uno más de los sentidos que intervienen en la experiencia artística. Destaca, así, la ruptura con la tradición contemplativa del arte, que debe adaptarse a los nuevos criterios de participación. Los artistas, la mayoría amigos de Spoerri, que accedieron a participar en el proyecto MAT fueron numerosos y significativos. Algunos, como Dieter Roth, trabajaban ya con comestibles y otros adaptaron su obra al concepto *eat art*, empleando alimentos como material o realizando acciones. Citando algunos ejemplos, Arman propuso unas acumulaciones de piernas de mazapán en pequeñas cajas de plexiglás que tituló *Candy* (1970. Fig. 16); Richard Linde preparó una gran dama de pan de especias, *Der blaue Busenengel* (1970. Fig. 17), que se presentaría en una edición de cien ejemplares numerados y firmados; Roy Lichtenstein, también con pan de especias y azúcar teñida de negro y amarillo, creó una pincelada, *Der pinselstrich* (100 ejemplares, 1970. Fig. 18), de su serie de pinceladas gestuales (*Brushstroke*); François Morellet, desde su estilo pictórico, reprodujo un patrón geométrico con tiras de goma de chicle *Mords-les!* (40 ejemplares, 1971. Fig. 19). En cuanto a las acciones realizadas, la primera performance que tuvo lugar en la galería fue la llevada a cabo por Joseph Beuys la noche del viernes del 30 de octubre de 1970, titulada *Friday Object: First-Class Fried Fish Bones* (Objeto del viernes: espinas de pescado frito de primera clase. Fig. 20). Antes de que los espectadores llegasen, Beuys había colgado en las paredes restos de espinas de arenque en diferentes puntos de la sala. Durante el transcurso de la velada, el artista no salió de la esquina donde se encontraba con la cara manchada —de una mezcla de cenizas y carbón— y con un bastón y dos espinas de arenques cosidas en los pantalones. El acto, siguiendo la obra conceptual del artista, confirió un nuevo significado a las espinas de pescado, que, en lugar de representar sobras

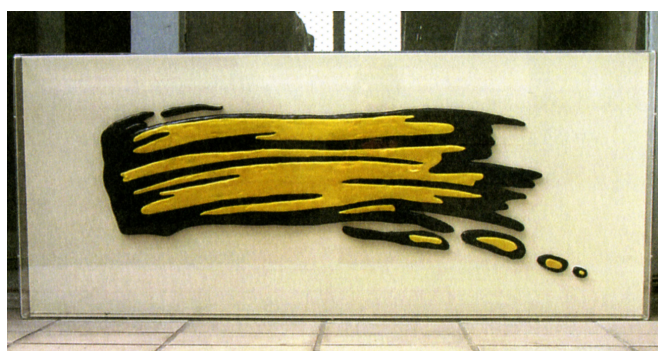


Figura 18. Roy Lichtenstein, *Der pinselstrich*, 1970

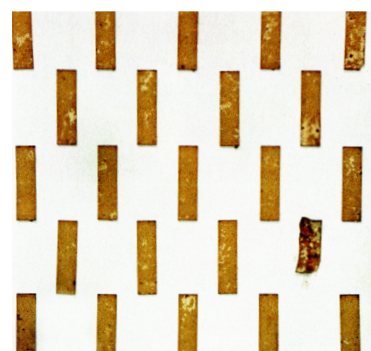


Figura 19. François Morellet, *Mords-Jes!*, 1971

de comida o signos de privación y pobreza, son una referencia explícita a la prohibición de comer carne el Viernes Santo para el catolicismo. Otras referencias simbólicas aluden, según le contó Beuys a Spoerri, al compañero de Robinson Crusoe, Viernes, que personifica el libre consentimiento de un pensamiento precivilizado.<sup>59</sup> Beuys actualiza la simbología cristiana del pescado, proporcionando, en cierta medida, un refuerzo divino para una sociedad espiritualmente atrofiada.<sup>60</sup>

Finalmente, en lo que respecta a la contribución de Spoerri a la edición, mostró en la exposición de apertura sus «objetos de masa de pan», elementos cotidianos como zapatos, botellas, teléfonos, a los que añadía masa de pan que estallaba por la fuerza de la masa fermentada, transformados así en el proceso químico de la cocción. Los objetos de masa de pan, ahora llamados *Tabu Objekte* (Objetos tabú. Fig 21), tienen sus raíces en la exposición de la Galería Kopcke de Copenhague titulada «Tienda de comestibles» (1960). Spoerri dirá en el discurso inaugural que vuelve a presentar los objetos de masa de pan con el fin de utilizar esta de nuevo, como símbolo y como un simple material con sus cualidades propias: la de poder hincharse, ser pastosa, suave, hasta hacerse dura, momento en el que ya no puede trabajarse más a voluntad, «pero donde el elemento del azar está para muchos».<sup>61</sup>

59 AA.VV., *Eating the Universe ...*, p. 240.

60 *Ibíd.*

61 *Ibíd.*, p. 66.





Figura 20. Joseph Beuys, *Friday Object: First-Class Fried Fish Bones*, 1970

### 6.2.2.3. Banquetes eat art

De manera paralela a las exposiciones, la Galería Eat Art comenzó el intento de mercado de cenas artísticas bajo la etiqueta de «banquetes *eat art*».

Las primeras acciones de sus restaurantes-galerías, donde se organizaron los primeros banquetes, son ahora asimiladas en el entorno del Restaurante Spoerri y los proyectos de la Galería Eat Art. Ambos espacios, como se ha visto, se encuentran físicamente contiguos y, además, son intercambiables. Como apunta Novero,<sup>62</sup> uno podía disfrutar de comida artística en la galería, echar un vistazo a los cuadros-trampa, leer palíndromos o la correspondencia personal del artista (cartas de Duchamp, Vasarely, etc.), o bien ojear enciclopedias, diccionarios y libros de gastronomía, mientras esperaba su comida.

<sup>62</sup> Novero, Cecilia, *Antidiets ...*, p. 193.



Figura 21. Daniel Spoerri, *Tabu Objekte*

Pero las actividades de Spoerri como gastrónomo, cocinero y distribuidor de arte le llevarán al desarrollo y organización de eventos formulados como banquetes con un claro espíritu artístico. Ewa Esterhazy,<sup>63</sup> considera los banquetes del *eat art* como obras de arte surgidas del cruce entre arte y teatro: los espectáculos gastronómicos de Spoerri están concebidos desde una puesta en escena teatral. El propio artista dirá: «El espectador y el actor de este acto de supervivencia constantemente repetido, somos tú y yo... estamos todos sentados en la misma mesa».<sup>64</sup>

Siguiendo la clasificación de Esterhazy, se pueden distinguir cinco categorías de banquetes: los relacionados con los objetos, bien por medio de la creación de cuadros-trampa o bien porque ofrecen *l'art à manger* —«arte que hay que comer»—; aquellos que tienen una dimensión social, donde el aspecto socio-cultural es el más importante; las cenas homónimas; los que cuestionan la universalidad del gusto a través de la transgresión de tabúes y, finalmente, los menús travesti, un concepto nacido de la reflexión sobre el sentido del gusto, donde juega con la percepción de este.

Teniendo en cuenta que la clasificación propuesta no es categórica, se examinarán algunos de estos banquetes atendiendo a la temática y no a la cronología, ya que en muchos de ellos los temas propuestos por Esterhazy se mezclan, como en sus primeras acciones de los restaurantes-galerías, en la Galería J, donde al tema principal de la creación de cuadros-trampa se une la dimensión sociocultural, al ofrecer en una de sus cenas el «menú prisión».

63 AA.VV., *Restaurant Spoerri ...*, p. 81.

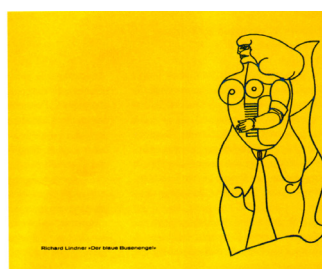
64 *Ibíd.*

Figura 22. Daniel Spoerri, *Un coup de dés*, 1998

El factor sociológico surge de nuevo en el *Banquet riche-et-pauvre* (Banquete rico y pobre, 1980), organizado para el Festival Eat-art de Chalon-sur-Saône, cuyo concepto fue reformulado en la cena *Un coup de dés* (Un golpe de dados, 1998. Fig. 22), previsto para la inauguración de la exposición sobre el accionismo y el *body art* en el Museo de Artes Aplicadas de Viena. El título fue extraído del poema de Stéphane Mallarmé *Un golpe de dados jamás abolirá el azar*. La mitad de los invitados podían comer toda una serie de platos de excelente calidad —platos «de ricos»—, mientras que la otra mitad debía conformarse con platos «de pobres», mucho más simples. Los «ricos» disponían de sillas doradas donde sentarse, dispuestas en un lateral de la mesa; «los pobres» debían sentarse enfrente sobre bancos de madera. Los invitados, para poder participar en el banquete, tuvieron que comprar un billete numerado, que se vendió a todos al mismo precio. En presencia del público, Spoerri, de «un golpe de dados», repartió los números entre la categoría de «pobres» y «ricos», dejando que el azar determinara la «posición social» y, en consecuencia, la comida que le correspondería.

Pero sin duda, una de los banquetes más notorios del *eat art* que cuestionan los límites culturales y los hábitos alimenticios es *Le*





*Diner cannibale* (La cena caníbal, 1970), donde es el artista, François Lalanne, quien es «devorado» en lugar de las obras comestibles. Su análisis se observará en el capítulo siete, dedicado a las acciones caníbales como modalidad alimenticia dentro del arte.



Bon de garantie de participation au Banquet Henkel, recto et v.



Figura 23. Daniel Spoerri, *Banquete Henkel*, 1970

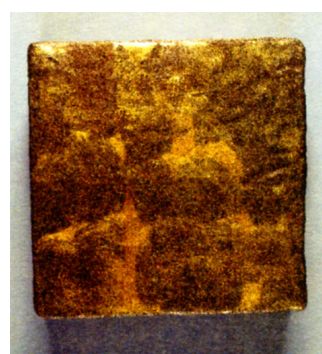


Figura 24. Daniel Spoerri, Tarta según Yves Klein, *Esponja en oro*

Entre los banquetes que ofrecen «arte para comer» —es decir, aquellos que giran alrededor de obras que se comen— destaca el *Banquete Henkel* (29 de octubre de 1970. Fig. 23), encargado por el coleccionista de arte Gabriele Henkel. Esta vez Spoerri ofreció comer arte en forma de tarta. El señor König, jefe de cocina, supervisó la realización de treinta pasteles que representaban cuadros de artistas destacados, «Tarta según Yves Klein (Esponja en oro. Fig. 24), según Frank Stella» (Sin título, Fig. 25), según Günter Uecker, y un largo etc. La «modernidad clásica»<sup>65</sup> fue representada por Mondrian y Jean Arp; un gran número de pasteles se referían al arte pop de Lichtenstein, Oldenburg, Robert Indiana, etc. y, por último, otras tartas reproducían los trabajos del *eat art*. Para la ocasión, se fabricaron manteles impresos en serigrafía con cuatro fotos negras y blancas de uno de los cuadros-trampa de Spoerri, que el artista firmó y numeró (la mitad de ellos desapareció tras el banquete). Se invitó a un público privilegiado: alrededor de ciento sesenta personas, entre artistas de Düsseldorf amigos del restaurante y de la Galería Spoerri.

Similar concepto propuso para uno de los banquetes más legendarios, el banquete-cena ofrecido durante la celebración del décimo aniversario del nuevo realismo,

65 AA.VV., *Restaurant Spoerri ...*, p. 81.



Figura 25. Daniel Spoerri, *Tarta según Frank Stella*

conocido como *L'ultima cena* (19 de noviembre de 1970). El nombre es una alusión directa a la última cena de Cristo, como el *séder* o cena de despedida que selló su destino, y además una mención al célebre cuadro de Leonardo Da Vinci, conservado en la ciudad milanesa. Estas referencias simbólicas se asocian a la disolución del movimiento, que dio pie al subtítulo *Banquetto funebre del Nouveau Réalisme*. El «menú», un grabado impreso en negro y plata de unos 50 x 70 cm (Fig. 26), diseñado como una gran carta de condolencias, fue el último documento firmado por todos los nuevos realistas. Las comidas que se sirvieron estaban personalizadas en consonancia con el trabajo artístico de cada uno de los miembros del grupo, los cuales disponían de una mesa propia con sus correspondientes invitados. Como ejemplo de los platos cocinados, Spoerri ideó para Arman «acumulaciones» de anguilas y camarones en gelatina; para el fallecido Klein, un pastel de 120 x 90 cm que reproducía con pan de oro su pintura *Ci-gît l'espace* (Fig. 27); para Christo preparó un plato de verduras, carne y patatas con su piel, envueltos en papel de aluminio. Pero el plato más espectacular quedó reservado para el fundador y crítico del movimiento, Pierre Restany. La tiara papal (Fig. 28), una gran tarta de 70 cm de altura, fue decorada



Figura 26. Daniel Spoerri, Menú, *Banquetto funebre del Nouveau Réalisme*

con hojas de azúcar, previamente elaboradas en piezas cerámicas, de las que se obtuvo el negativo de los moldes. Spoerri entregó el pastel a Restany, quien le dejó el honor de cortarlo. Una vez ajustado el corte, seccionó la parte superior de la tiara como representación de un final —el pontificado del crítico de arte—, que también debía terminar en esta última cena.<sup>66</sup> Con el banquete fúnebre, según Novero,<sup>67</sup> los nuevos realistas se comieron la obra artística de unos y otros en forma de comestibles; estas fueron literalmente digeridas.

De los banquetes que llevan el nombre de las personalidades a quienes rinden homenaje, cabe citar, por constituir su punto de partida para futuras versiones, el banquete *Homenaje a Karl Marx* (1978. Fig. 29) realizado en la *Werkkunstschule* (Escuela Superior

66 La fuente principal del análisis histórico se ha obtenido del Catálogo de exposición *Restaurant Spoerri. Maison Fondée en 1963*, en la Galería Nacional de Jau Paume en junio de 2002.

67 Novero, Cecilia, *Antidiets ...*, p. 204.





Figura 27. Daniel Spoerri, tarta *Ci-gît l'espace* para el fallecido Klein



Figura 28. Daniel Spoerri, tiara papal para Pierre Restany

de Bellas Artes) de Colonia, donde fue profesor. La base del nombre se encuentra en la anécdota o en el hecho de que el rector de la universidad se llamara Karl Marx. Aprovechando la circunstancia, el artista concibió un banquete al que fueron invitadas personas con nombres históricos —como el rector—, escogidas al azar de una guía de teléfonos. Según Novero,<sup>68</sup> este aspecto recuerda a los juegos lingüísticos del dadaísmo. Los nombres respondían a celebridades del mundo de la literatura, la filosofía, la música, etc., tales como Kant, Hegel, Fausto, Goethe, Martin Luther... Los platos ofrecidos llevaban, junto al nombre del alimento, el del personaje famoso (el arenque Bismark, el *kugel* Mozart). El público participante lo formaban desconocidos que no tenían ningún otro nexo en común salvo el carácter histórico de su nombre. De esta manera, y de acuerdo con la interpretación de Novero,<sup>69</sup> la historia será devuelta a este acto contemporáneo, no solo a través de los nombres históricos, sino también por el invitado que hará de nuevo historia, de un modo imprevisible, primero digiriendo y luego reencarnando el pasado.

En lo que concierne a los banquetes travesti, expresión que utiliza Spoerri para ofrecer un menú «disfrazado», tienen como principio confundir el gusto del comensal-participante, bajo las falsas apariencias. El artista trata de distorsionar la percepción de los sentidos para cuestionar el aprendizaje del gusto. Así, la percepción visual de los platos travestidos no coincide con la percepción de su olor y gusto, por una inversión del orden clásico de los servicios: en *The*

68 Novero, Cecilia, *Antidiets ...*, p. 199.

69 *Ibíd.*



Figura 29. Daniel Spoerri, *Homenaje a Karl Marx*, 1978

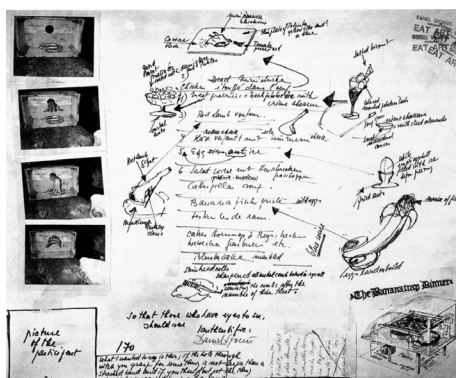


Figura 30. Daniel Spoerri, *The bananatrapp-Dinner*, 1970

*bananatrapp-Dinner* (La cena del plátano-trampa, 1970. Fig. 30) ofreció como primer plato una sopa servida en taza de café y, en último lugar, un café servido en una sopera, principio que mantuvo, en cuanto al orden del servicio, para toda la duración de la comida. Como entrada, los invitados tenían derecho a tomar una *banana prick*, una creación aparentemente futurista de Spoerri:<sup>70</sup> colocó en el interior de la piel de un plátano, mantenido en vertical, espuma de salmón, presentado con dos huevos de codorniz sobre una hoja de vid. El plato y la posición del plátano recordaban de manera evidente y provocadora una erección. Otros platos tenían una apariencia nada apetitosa, a pesar de ser perfectamente comestibles, como el caviar con aspecto de excrementos o una pierna de cordero acompañada de patas de pavo; placer gustativo y repulsión conviven cuestionando los límites de uno y otro. Pero estos juegos provocadores sobre el gusto solo tienen efecto dentro de los menús de cocina clásica francesa, heredera de la tradición del siglo XIX, que todavía tiene una incidencia considerable sobre la gastronomía.<sup>71</sup>

Los menús travesti de Spoerri tienen la intención de crear una desarmonía de los sentidos, de confundir la percepción cognitiva, el aprendizaje y la memoria del gusto, planteando nuevos criterios de percepción, lo que le lleva más adelante a presentar, como variación de dichos menús, *Le Dîner palindromique* (Cena palíndromo, 1998.) en memoria de su amigo artista André Thomkins. Spoerri, aludiendo a los palíndromos de Thomkins y a la definición del término —palabra, número o frase que se lee igual hacia delante

70 AA.VV., *Restaurant Spoerri ...*, p. 83.

71 *Ibíd.*

que hacia atrás—, propone esta cena, donde el orden del curso de los platos representa una entidad lógica tanto adelante como hacia atrás, en consonancia con los palíndromos de Thomkins.

Por último, destaca el Festival Eat Art de 1980 con el programa *L'Attrape-Tripes*, no solo por la participación de un público indispensable en las acciones *eat art*, sino por la colaboración de varios artista que ofrecieron nuevos enfoques sobre la comida y la cocina, como Dorothée Selz, Thomas Fischer y Jürgen Raap con su propuesta *Plastic Food* (comida plástica), Mona Beisegel con *La cena de San Valentín* o Lili Fisher con la acción *Soirée sur les herbes* (Velada sobre la hierba. Fig. 31). Esta última estaba familiarizada, por sus estudios en etnología, con los métodos de investigación de campo, que quiso trasladar al terreno artístico. Fischer, que conocía el uso de las plantas y sus reacciones, utilizó al público como conejillos de indias: instó a las personas interesadas a examinar sus propias capacidades para el gusto y el olfato, convirtiéndolos no solo en consumidores, sino también en productores de las acciones colectivas en la realización del menú, como la *Gruppensoup* (sopa grupal), una sopa especiada con una hierba a elección de los participantes. Las múltiples facetas que ofreció el Festival en torno a la comida, los rituales, el comensal-participante, dan fe de una visión del estado del gusto, la alimentación, y las costumbres culinarias del mundo occidental.

Este tipo de iniciativas y actividades del eat art, son el resultado del deseo artístico de Daniel Spoerri, a lo largo de su carrera, de iluminar, como dice Buschmann,<sup>72</sup> los hábitos en la alimentación, con el fin de comprender el desarrollo del placer o del disgusto, cuestionando las prácticas tradicionales concernientes a la alimentación, donde las incursiones culinarias conllevan las perpetuas preguntas sobre lo que se come y cómo se come. Spoerri ha seguido realizando banquetes cada

---

72 AA.VV., *Eating the Universe ...*, p. 243.



Figura 31. Lili Fisher, *Soirée sur les herbes*, Festival Eat Art, 1980

vez que se lo han solicitado, ya sea para nuevas generaciones de artistas, críticos o comensales curiosos, donde la comunicación, la participación, la amistad y los vínculos que surgen alrededor de la mesa son nociones esenciales dentro del movimiento comestible.

### 6.2.3. Consolidación del movimiento: Miralda-Selz, *Traiteurs coloristes*

Las acciones de Daniel Spoerri en la Eat Art Gallery de Düsseldorf marcan el inicio del *eat art*. Sin embargo, la consolidación del *eat art* como «género» se debe principalmente, según la historiadora Anna María Guach,<sup>73</sup> al trabajo artístico de Antoni Miralda y Dorothee Selz. Ambos trabajan esencialmente con la comida, de manera paralela a los trabajos de Spoerri.

Entre 1967 y 1969, cuando el *eat art* todavía no estaba definido por Spoerri, Dorothee Selz y Miralda realizan sus primeras piezas con azúcar y otros ingredientes de pastelería. En sus inicios, enviaron como felicitación navideña para sus amigos cien *Croque-Jésus* (1967. Fig. 32) cocinadas con azúcar. De sus primeras obras, destacan paisajes de merengue para colgar en la pared y un conjunto de tartas escultóricas

<sup>73</sup> Guach, Anna María, *El arte del siglo XX en sus exposiciones. 1945-2007*, Barcelona: Ediciones del Serbal. 2009, p. 227.





Figura 33. Dorothée Selz y Antoni Miralda, *Temptation Cake*, *Birthday Cake*, *Touristic Cake* y *Garden Cake*



Figura 32. Dorothée Selz y Antoni Miralda, *Croque-Jésus*, 1967

coloreadas con productos vegetales y habitadas por diminutos juguetes (Fig. 33). Se trataba de tartas ambientadas en diferentes escenarios, como un jardín (*Garden Cake* [Tarta jardín]), un museo (*Museum Cake* [Tarta museo]), un baño (*Bathroom Cake* [Tarta baño]) y algunas con temática cargada de simbolismo y humor, como *Temptation Cake* (Tarta tentación), donde dos cucuruchos de helado custodian la imagen de un cristo de galleta crucificado dentro del pastel. Los pasteles se convertirán en la obra *Gâteau de l'Annversarie de l'Amour* (Pastel de Aniversario de Amor. Fig. 34), un pastel gigante de dos metros de altura, formado por tres pisos que descansan sobre siete figuras de Cupido. La tarta contenía todos los pasteles realizados hasta el momento y fue presentada en el Salón de Mayo del Museo de Arte Moderno de París (1969).

De sus comienzos también destaca, por constituir la base de sus actuaciones posteriores, *Dinner pour Pierre Restany* (Cena para Pierre Restany, 1970. Fig. 35). Un banquete en rojo y naranja dedicado al crítico, celebrado en la casa-estudio de Miralda y Selz.

La colaboración entre ambos artistas se consolida con la creación de la firma *Miralda-Selz Traiteurs Coloristes* (Catering colorista), que ofrecía servicios de *catering* como obra artística, donde la comida era coloreada con colorante alimentario y tratada como material artístico y donde el acto de comer se realizaba mediante acciones que giraban en torno a ceremonias, banquetes y otras manifestaciones culinarias de distinta naturaleza dentro de espacios tanto públicos como privados o inscritos en el ámbito museográfico. Ambos realizan su primer debut oficial, bajo el sello *Traiteurs Coloristes*, con *Dîner en Quatre Couleurs* (Cena en cuatro colores, marzo de 1970. Fig. 36) en la Galerie Claude Givaudan, convertida temporalmente en el restaurante Chez Givaudan. Para la ocasión, alquilaron una cocina instalada en la planta baja de



Figura 34. Dorothée Selz y Antoni Miralda, *Gâteau de l'Anniversaire de l'Amour*



Figura 35. Dorothée Selz y Antoni Miralda, *Dinner pour Pierre Restany*, 1970

la galería, dejando el primer piso para el comedor. Sirvieron la cena a base de un menú compuesto por pan, pollo con arroz, gelatina, quesos, bebida y postre, coloreado en azul, rojo, amarillo y verde. A cada mesa se le había asignado dos colores diferentes, pero los invitados, de forma espontánea, decidieron intercambiar los platos, participando de manera activa en la composición y en el discurrir de la acción-cena.

Un año más tarde fueron invitados por Spoerri a su galería de Düsseldorf, donde expusieron pasteles, paisajes en merengue y una vitrina con piezas de pan coloreadas y cortadas en rebanadas. También ofrecieron el *Eat Art Bankett* (Banquete de arte comestible) en el Restaurante Spoerri. La propuesta, una instalación-cena, no dejaba de ser una acción artística centrada en el acto de comer alimentos cocinados por los artistas y coloreados esta vez con más colores que en su anterior comida. La sopa, la tarta de manzana, el *foie gras* de oca, el pan y el vino se tiñen de rojo, amarillo, verde, azul, pero también de negro, naranja y violeta, ampliando su paleta colorista. Como si fuera un certificado de la experiencia culinaria vivida, y en consonancia con los certificados de autenticidad firmados por Spoerri, los invitados recibieron el menú firmado por los *Traiteurs Coloristes* (Fig. 37), diseñado con una foto de Selz comiendo algodón de azúcar y, junto a ella, Miralda con un gorro de soldaditos de plástico de su época artística de *soldats soldés* (soldados de saldo).

Las acciones conjuntas de los *Traiteurs Coloristes* se extenderán al campo de las ceremonias y los rituales, y vendrán caracterizadas por la participación coral de más miembros coautores como Jaume Xifra y Joan Rabascall, quienes se unieron al equipo de Miralda y Selz formando el grupo conocido como «los catalanes de París». Estos participaron, fundamentalmente, en la serie de ceremoniales integrados por banquetes de comida. Asimismo, contarán



Figura 36. Dorothée Selz y Antoni Miralda, *Diner en Quatre Colours*, 1970



Figura 37. Dorothée Selz y Antoni Miralda, menú firmado por los *Traiteurs Coloristes*

con la colaboración de diferentes profesionales como Eliane Radigue, encargada de la música, o el arquitecto H.W. Muller y el modisto Paco Rabanne. Su primer ceremonial fue *Memorial* (1969. Fig. 38): los componentes del grupo idearon una acción para celebrar el Día de los Difuntos. La acción toma las bases de los rituales del funeral para plantear la obra en honor a los difuntos de los participantes y de todo lo que desaparece. Los colores predominantes, tanto para el decorado como para la comida, fueron el negro y el malva, simbólicamente asociados al luto y la muerte. Tras los actos ceremoniales de ofrendas, firmas, procesiones, encendido de antorchas, etc, celebraron un banquete compuesto por arroz teñido de malva con remolacha, lombarda, panes, vinos y pasteles de color negro. A esta acción-ceremonial le sigue *Fête en Blanc* (Fiesta en blanco, 1970), inspirada en el ritual del casamiento, también caracterizada por una escenografía cuidada y un bufé compuesto por alimentos de color blanco como quesos, merengue, leche o vino blanco; después vendrá *Rituel en quatre couleurs* (Ritual en cuatro colores, 1971) y, por último, *Fête de l'école laïque* (Fiesta de la escuela laica, 1973).<sup>74</sup>

Estas acciones-rituales, concebidas en contextos diferentes, indagan en la noción del ritual colectivo, donde el intercambio de experiencias y sensaciones giran alrededor de la comida, la simbología del color y el acto de comer, sobre temas e iconografías diversas.

74 Todos los ceremoniales vienen recogidos en el catálogo de la exposición, *Miralda De gustibus non Disputandum*, que tuvo lugar en el Museo Centro de Arte Reina Sofía en el año 2010.





Figura 38. Dorothée Selz y Antoni Miralda, *Memorial*, 1969

Miralda y Selz, a través de su mirada colorista, tratan de llegar a la cultura alimentaria utilizando viandas básicas, como el pan, la pasta y el arroz, presentes en la dieta de todas las sociedades. Pero, si la circunstancia lo exige, también ofrecen comidas más sofisticadas, siempre con su sello colorista. De esta forma, sus propuestas no solo viajarán por las galerías más importantes de París y Düsseldorf, sino también se servirán en una playa nudista de Córcega, en la estación de tren de Montpellier o en los Juegos Olímpicos de Múnich de 1972, ampliando el nivel de participación del público y la predisposición del mismo, ya que los participantes que interactúan varían en función del espacio en donde desarrollan sus acciones. La pareja de artistas, al colorear la comida, plantean reflexiones de carácter cultural, social y culinario que van más allá del simple juego colorista: los comensales se convierten en parte integrante de la obra hasta tal punto que colorean sus órganos internos. El color de los alimentos teñidos «entra por el ojo» y es expulsado por el aparato digestivo con forma de excrementos coloreados. Se interesan por la psicología de la percepción, por cómo condiciona el sabor la ingesta de alimentos teñidos con colorantes que cambian su tono natural; se cuestionan, por tanto, el rol del espectador-participante convertido en comensal de su menú colorista.

Los *Traiteurs Coloristes*, con su acciones culinarias, fiestas y banquetes de color, elevan el acto de comer a la categoría de acto artístico. Utilizan elementos del arte para «insertar liturgias diferentes, que le confieren irónicos sustratos de interpretación».<sup>75</sup> Miralda y Selz, son un referente

75 AA.VV., *Catalogo, Miralda De gustibus ...*, p. 16.

esencial dentro del *eat art* y su concepción artística será reformulada por otros movimientos posteriores como el *food art* (Comida artística) o la estética relacional.<sup>76</sup>

### 6.3. Antoni Miralda: ceremonias, banquetes y rituales de comida

Miralda inicia su carrera creando obras con la figura del soldado como tema principal. Su primera etapa viene marcada por la ética del pacifismo y la estética de la repetición. A ella pertenecen los *Soldats soldés* (Soldados de saldo), diminutas figuras de plástico blanco, juguetes de una sola pieza, sacados de la industria y fijados por una tabla en la base; de ahí su nombre: un juego de palabras como metáfora asociada a la liquidación de los valores militares.

Transcurrida su etapa antimilitarista, su obra cambia radicalmente de orientación, y es entonces cuando comienza a interesarse por la comida y las acciones inherentes a ella como fenómeno cultural y de reflexión artística. Las primeras piezas realizadas con elementos comestibles aún conviven con los soldados de su primera época y pertenecen a los trabajos realizados con Selz. También forman parte de sus comienzos en el *eat art* su participación en los preparativos del Banquete Fúnebre de Spoerri, durante el festival de conmemoración de los diez años del *Nouveau Réalisme*. Sin embargo, a pesar de la admiración y unión que tenía con Pierre Restany, padre fundador del movimiento, no se le vincula al grupo del nuevo realismo francés. Restany, entusiasta de la obra de Miralda, señala, además, que su predecesor, Daniel Spoerri, tenía diez años más que él cuando el joven artista catalán realizó junto a Selz su primer debut oficial con la *Cena en cuatro colores*,<sup>77</sup> momento también en el que Spoerri inicia su andadura en solitario por el *eat*

<sup>76</sup> AA.VV., *Miralda De gustibus ...*, p. 107.

<sup>77</sup> *Ibidem*, p. 41.

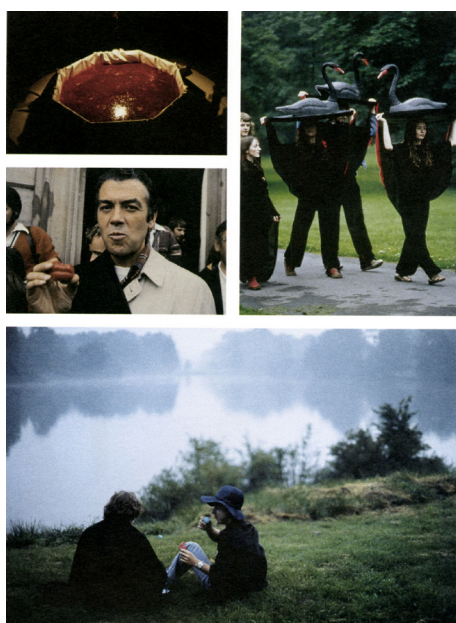


Figura 39. Antoni Miralda, *Fest für Leda*, Kassel, 1977

art. Para el crítico de arte, Miralda, a diferencia de Spoerri, sería «más bien un [...] Sansón-hippy-devorador de tiempos de templos de chucherías».<sup>78</sup> Miralda no se interesa como Spoerri por la gastronomía; su interés hacia la comida está ligado a los actos de preparación, al ritual que la acompaña, a la fiesta, la ceremonia y la performance, pero, también, al sustrato cultural. Este comienza a evidenciarse en los primeros ceremoniales realizados con Selz y a partir de 1977, de manera evidente, cuando presenta en la Documenta 6 de Kassel *Fest für Leda* (Homenaje a Leda. Fig. 39), acción ritual que utiliza como elemento cultural el mito griego por el cual Zeus, transformado en cisne, seduce a la bella Leda.

Tras el cortejo-procesión y los actos de ofrenda, los participantes llevaron la comida a la otra orilla del río, en las bandejas-nido que ofrecían alimentos de color rojo, así como arroz servido en cáscaras de huevo de color azul turquesa, inspirada en la cúpula del templo de la Isla de los Cisnes del lago Aueteich. De 1977 es también la pieza *Breadline*, expuesta en el Museo de Arte Contemporáneo de Houston. Miralda construye una muralla de gran tamaño, a base de rebanadas de pan coloreadas, cuyo título alude a la cola de racionamiento durante la Gran Depresión para obtener una ración de pan. El interés por indagar en la cultura popular le llevó a inaugurar la performance con las animadoras de los *Rangerettes del Kilgore College* —toda una institución en la ciudad—, las cuales montaron la muralla de pan completada posteriormente por el personal del museo hasta formar un muro. Al otro lado de la muralla, se encontraba la videoinstalación *Texas TV Dinner*: en contraste con el

78 AA.VV., *Miralda De gustibus ...*, p. 41.

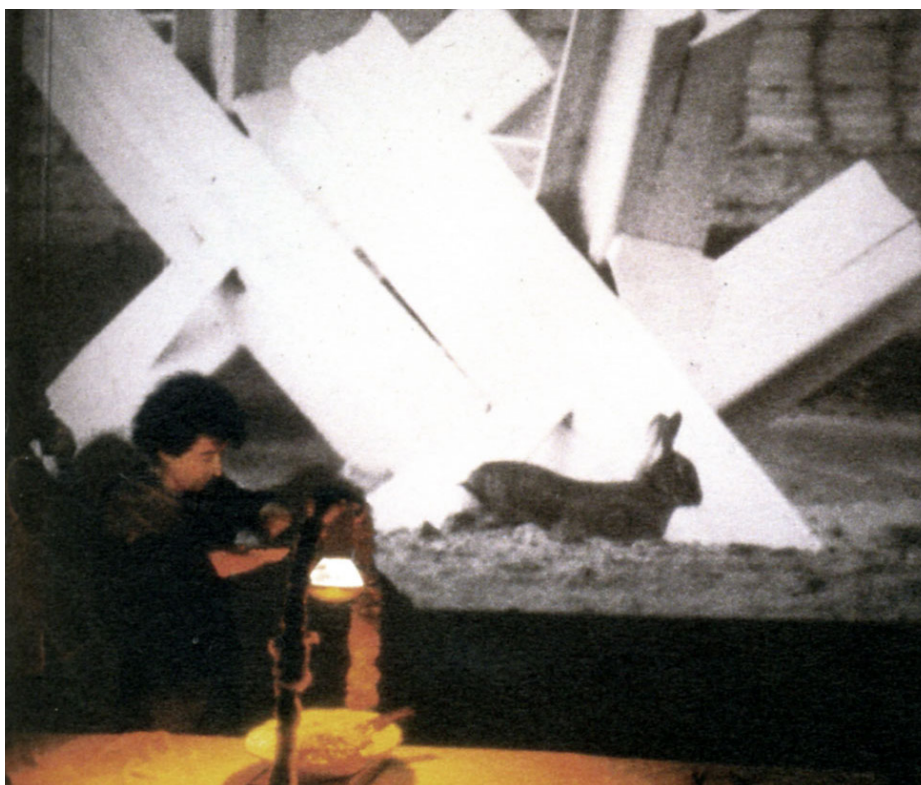


Figura 40. Antoni Miralda, *Charlie Taste Point*, 1979

momento histórico-económico que representaba la línea divisoria del pan, los vídeos proyectaban la bonanza de la sociedad americana del momento. Ocho vídeos mostraban la preparación y el consumo de las especialidades de los restaurantes de Houston.

Bajo este viso cultural seguirán *A la taula i al llit* (1978) y *Charlie Taste Point* (1979. Fig. 40), en el punto de control del que fuera muro de Berlín, el Check Point Charlie, de donde parte la doble instalación. Miralda utiliza este lugar histórico como referente cultural para esta pieza, convirtiéndolo en un punto de degustación de guiso de conejo, a raíz de una imagen que el artista captó de este animal delante de una defensa antitanque. Sin embargo, en estas instalaciones-performances, el acto de comer es secundario y poco relevante.

Las posibilidades expresivas del *eat art*, en la obra de Miralda, se suceden en la primera mitad de los años setenta y en la década de los

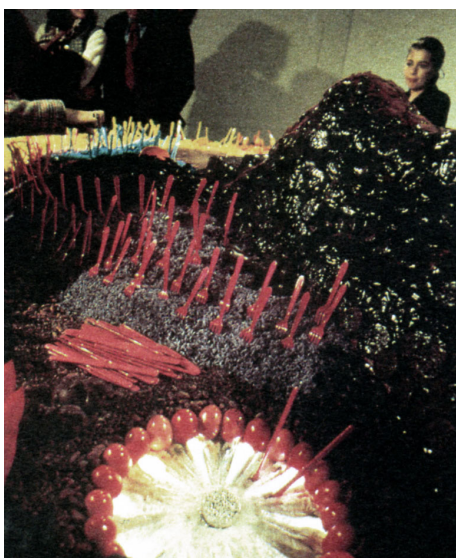
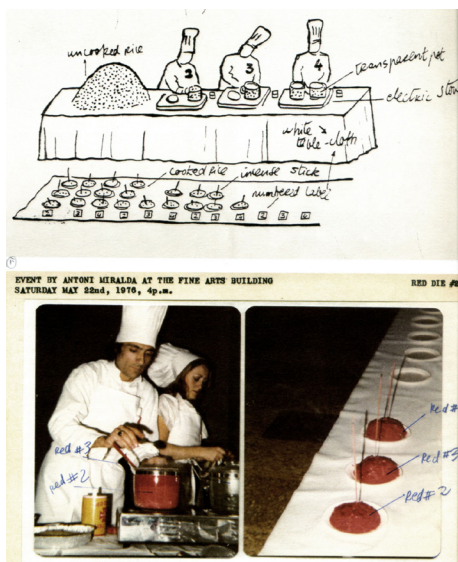


ochenta. Se examinarán, debido al gran número de propuestas, algunas de sus acciones, atendiendo al carácter público o privado del acto.

Dentro del ámbito privado, cabría citar como una de sus primeras acciones sobre el acto de comer *Sangría 228 West B'way* (1972. Fig. 41), en colaboración con Antoni Muntadas. Unos 200 kilos de arroz fueron cocinados, aromatizados y teñidos por los diferentes colores del espectro. A cada color se le dio un sabor diferente: el azul, por ejemplo, sabía a canela. El gusto era necesario para esta vivencia artística. La primera parte de la acción tuvo lugar en el interior del *loft* neoyorquino y participaron en la degustación cien invitados. En otra de sus propuestas, *Edible Landscape* (Paisaje comestible, fig. 42), del mismo año, doscientos invitados comieron un paisaje prenavideño en noventa minutos. La pieza realizada con diferentes productos alimenticios (queso *brie*, huevos cocidos coloreados de rojo, galletas, chocolate, arroz...) disponía de tenedores y cucharas sembrados por toda la superficie a disposición del público participante. De 1976 es la obra *Red Die N° 2* (Muerte Roja N° 2. Fig. 43). El artista trata de demostrar la falta de seriedad en las regulaciones de ciertos productos químicos empleados como colorantes de alimentos, que, de conocer su verdadera incidencia



Figura 41. Antoni Miralda, *Sangría 228 West B'way*, 1972


 Figura 42. Antoni Miralda, *Edible Landscape*

 Figura 43. Antoni Miralda, *Red Die N° 2*, 1976

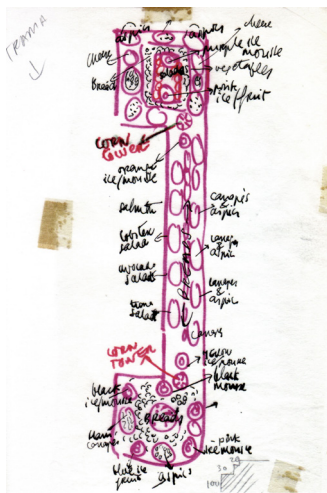
en nuestro organismo, llevarían al rechazo. El conocimiento o, mejor dicho, el desconocimiento del alimento ingerido, así como de la interpretación cultural y de las normas sanitarias de alimentación, es el argumento principal de la acción. En 1976, la US Food and Drug Administration<sup>79</sup> y su homólogo ruso declararon cancerígeno el colorante rojo número 2 y prohibieron su uso. Sin embrago, las autoridades europeas, considerando que no existían suficientes pruebas concluyentes, se negaron a prohibirlo y, en contrapartida, declararon ilegales el colorante rojo número 3 y el 4, que sí estaban permitidos por las administraciones sanitarias rusa y americana. La polémica suscitada ponía en evidencia la falta de acuerdo mundial en torno a políticas de regulación alimentaria y criterios legales y culturales en un ámbito que afecta a la salud de todos los consumidores. Miralda, como réplica al acontecimiento, idea *Red Die N° 2*, cuyo título juega con la terminología inglesa para «colorante» (*dye*) y «muerte» (*die*). Junto con otros dos cocineros, prepara en público tres ensaladas de arroz, teñidas con los tres colorantes sintéticos rojos (N° 2, 3 y 4), que dispone en mesas con mantel blanco. Ofrece el plato a los participantes de la performance, junto con los recortes de prensa relacionados con la legalidad de los colorantes. A pesar de la información, los participantes prueban este banquete de arroz «mortal».

En años posteriores, Miralda comienza a ser requerido como maestro de ceremonias, ofreciendo su particular *catering* artístico, en diferentes eventos que siguen teniendo un carácter privado, como en *Coloured Feast* (Fiesta coloreada,

79 AA.VV., *Miralda De Gustibus non ...*, p. 131.



Figura 44. Antoni Miralda, *Coloured Feast*, 1973



Antoni Miralda, Boceto *Coloured Feast*, 1973

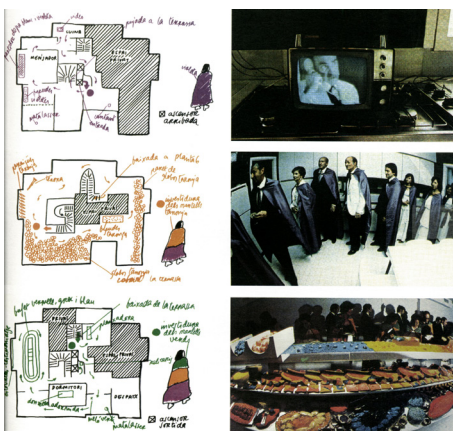


Figura 45. Antoni Miralda, *Situació-Color*, Barcelona, 1976

1973. Fig. 44). John Kaldor, empresario textil, invitó al artista a diseñar el bufé frío para trescientos invitados con ocasión de la inauguración de su nuevo edificio. La mesa con forma de llave, símbolo de la apertura del acto, contenía el bufé colorista realizado con la colaboración de cocineros locales. En *Situació-Color* (Barcelona, 1976. Fig. 45) es el empresario Josep Suñol quien le requiere junto a Jaume Xifra, con motivo de la inauguración de su nueva casa. El acto consistió en una procesión de tres horas por las distintas plantas de la vivienda, cada una de las cuales estaba identificada, junto con los alimentos, con un color. Tras las acciones-rituales, se ofreció el banquete de colores primarios, a base de pollo, salmón, gelatinas, ensaladas y postres teñidos.

Las acciones privadas, centradas fundamentalmente en la celebración de eventos, permiten al artista congregarse al público participante alrededor de la mesa, lugar de aproximación y comunicación social.

Pero si por algo se caracteriza la obra de Miralda es por su intervención del espacio público, donde hace partícipe de su visión artística no solo a una minoría selecta y privilegiada, sino también al ciudadano corriente. Es con *Movable Feast* (Banquete ambulante, 1974. Fig. 46) cuando realiza su primera puesta en escena en la ciudad, con motivo de la clausura del Primer Festival Internacional de la 9ª Avenida, al que acudieron miles de personas. Los vecinos del West End decidieron, en un acto de manifestación, organizar un festival a modo de banquete, ante la amenaza de un proyecto urbanístico de reurbanización. El artista elige el tramo de mayor concentración de restaurantes y tiendas de alimentación para la acción-cabalgata de una carroza monumental, de tres niveles llenos de frutas, dulces, panes, arroces coloreados y guisos de los restaurantes de la zona para hacer partícipes del





Figura 46. Antoni Miralda, *Movable Feast*, 1974

evento a cocineros profesionales —sus primeros colaboradores ajenos al mundo del arte—.

La idea del banquete continuará siendo un tema recurrente en la década de los ochenta, como *Thanksgiving-The animals Banquet* (Día de Acción de Gracias-banquete de animales, 1981). Con motivo de esta festividad nacional de los Estados Unidos —basada en una comida familiar para la que se prepara pavo—, Miralda, en colaboración con Karin Bacon, directora de las actividades del zoo del Bronx, propone llevar el Día de Acción de Gracias a los animales del parque, incorporándolos a los actos de celebración. Chefs y personalidades del mundo culinario participaron con la realización de un plato especial dedicado a cada uno de los animales del desfile. La acción tenía un propósito didáctico: dar a conocer las dietas y hábitos de las especies del zoo, así como sus relaciones con los cuidadores.

De ese mismo año es *Wheat and steak* (Trigo y bistec, 1981. Fig. 47), un imponente desfile en la ciudad de Kansas que escenificaba la fiesta tradicional de la cosecha y el sacrificio de los animales. El artista congregó a miles de ciudadanos que participaron en este proyecto. Involucró a instituciones y patrocinadores

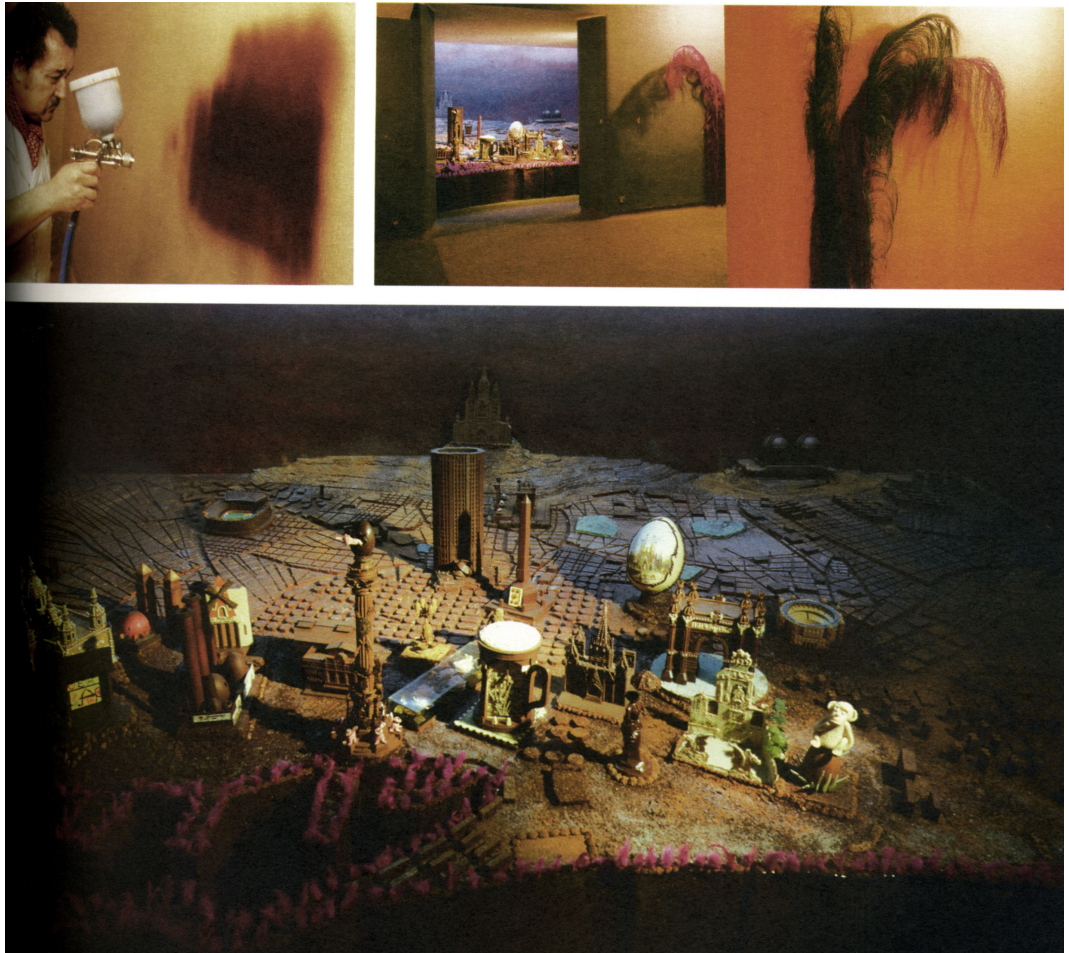


Figura 47. Antoni Miralda, *Wheat and steak*, Kansas, 1981

que hicieron posible, tras dos años de preparación y otros dos de trabajo *in situ*, esta monumental intervención pública. Tras el desfile-performance, preparó una instalación en el Museo de Arte Nelson- Atkins y una ceremonia participativa en la Bolsa de Cereales. Transformó el espacio del mercado de cereal con diversas intervenciones, como una muralla de panes coloreados sobre la que proyectó imágenes acerca del hambre, la producción y el comercio agrícola. En la *Gold Taste Ceremony/Banquet* (Ceremonia/banquete del gusto dorado) se entregó a los participantes, a cambio de un billete de un dólar, un grano de trigo que, al mismo tiempo, servía para intercambiarlo por una pieza de oro comestible, sujeta a una rebanada de pan dorado con manteca de cerdo azul. Se sirvió ternera, champán y otros productos sobre unas cajas de luz.

Con el fin de acotar la abundante producción artística de Miralda, cabe mencionar, en lo que concierne a la década de los ochenta, *Mona a Barcelona* (Fig. 48), inspirada en la tradición catalana en la que los padrinos ofrecen por Pascua a sus ahijados un dulce de chocolate, lo que le llevó a convertir una galería en una gigantesca mona transitable, compuesta por monas que representaban los




 Figura 48. Antoni Miralda, *Mona a Barcelona*

monumentos principales de Barcelona, y las piezas *Dressing Table* (1983) o *The Seven of Tables* (1984), que giran alrededor de la mesa como objeto referencial. Este periodo termina con dos grandes proyectos: *El Internacional*, un restaurante que, junto con la restauradora Montse Guillén, ofrecía cocina catalana y española y era al mismo tiempo un espacio para las acciones miraldianas, y *Santa Comida*, instalación basada en el sincretismo religioso de los cultos africanos y católicos que hace hincapié en el papel de la comida y las ofrendas de cada deidad.



Figura 49. Antoni Miralda y Montse Guillén, *El Internacional*, Nueva York, 1984/1986

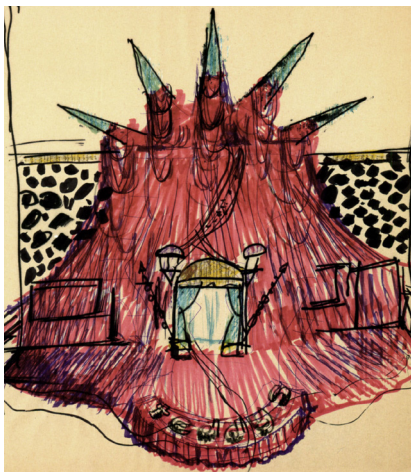


Figura 49. Antoni Miralda boceto *El Internacional*

### 6.3.1. El Restaurante Internacional

Siguiendo con el espíritu participativo de Miralda y con la necesidad, al igual que Spoerri, de indagar en la cocina y la restauración como medios en los que desarrollar sus proyectos, Antoni Miralda, junto con Montse Guillén, abrirá en pleno centro de Nueva York *El Internacional* (1984/1986. Fig. 49). Se trata, una vez más, de una obra participativa bajo el formato de restaurante y bar de tapas español.<sup>80</sup> El artista, durante su estancia en Nueva York, vivió algún tiempo en la zona de Tribeca, enfrente de un restaurante llamado Teddy's. La historia de este local se remonta a los años veinte, cuando Sal Cuccinotta decide comprar un modesto restaurante de comida alemana a su propietario Teddy Bartel. Cuccinotta lo convirtió en un restaurante de lujo italiano que, durante las décadas de los cincuenta y sesenta, atrajo al mundo del espectáculo. Miralda y Guillén inauguraron el restaurante en 1984, año en que la estatua de la Libertad, emblema de la ciudad, estaba cerrada por reformas. El artista aprovechó la circunstancia para construir una réplica de la corona para la fachada del local; el impacto se hizo notar y el conocido programa televisivo *Saturday Night* utilizó la imagen del restaurante coronado para su cabecera. Esta irónica publicidad, junto con las visitas de artistas como Andy Warhol, Julian Schnabel o Michael Basquiat, convirtieron al local en una de los lugares más populares y alternativos de la zona. El local estaba dividido en dos espacios: el exterior, que daba a la Terraza Sol y Sombra (Fig. 50), y uno interior al cual se accedía por un camino de banderas de todos los países, la

80 AA.VV., *De gustibus non Disputandum* ..., p. 176.





Figura 50. *El Internacional*, terraza Sol y Sombra



Figura 51. *El Internacional*, entrada de las Banderas



Figura 52. Periódico, *El Internacional*

Entrada de las Banderas (Fig. 51), dejando claro al nombrar los ambientes que se trataba de una instalación artística.

El decorado del interior lo componían productos alimenticios: bacalaos y jamones que colgaban del techo, un pastel de boda que simbolizaba el matrimonio de Barcelona —tierra natal de sus dueños— y Nueva York, o picos de merengue con forma de pequeñas olas que colgaban del techo de la sala. También lo decoraban una estatua del dios Baco, una sirena, figuritas de Cristóbal Colón e incluso una pantalla que emitía el vídeo *Barcelona Gran Menú*.

Los actos de celebración pronto se hicieron notar: tras decorar la fachada con un diseño en blanco y negro que camuflaba el exterior del local (Fachada Dálmata) y una vez instalada la corona, *El Internacional* celebró su primer aniversario con una «ceremonia de coronación». Los actos que sucedieron se sitúan a caballo entre la celebración, la comida y la performance:<sup>81</sup> Destaca la acción *Face to face* (Cara a cara), una cena de San Valentín pensada solo para gemelos que, sentados en una mesa con espejos, veían su reflejo duplicado. El menú ofrecido era idéntico para cada pareja pero con sabores distintos; se resaltaba así la diferenciación perceptiva frente a la igualdad física.

La reputación de *El Internacional* trascendió además al ámbito gastronómico; de él salieron el famoso cóctel *Blue margarita* y miles de tapas y platos que empezaron a servir otros cocineros, influidos por ellos. Se publicó un periódico de cuatro números con artículos donde se explicaban, por ejemplo, las reformas para la creación del restaurante o la receta de la ensalada de bacalao, cada uno impreso con tintas de diferente color, que se repartían entre sus clientes-participantes (Fig. 52).

81 AA.VV., *De gustibus non Disputandum ...*, p. 177.

Por último, tras la experiencia de *El Internacional*, como culminación de la trayectoria artística de Antoni Miralda desde 1965 hasta 1992, cabe mencionar su proyecto más mediático, que lo convirtió de nuevo en un artista de gran repercusión e influencia internacional, llenando portadas y páginas de todo el mundo. Se trata de *Honeymoon project* (proyecto Luna de miel 1986-1992), cuyas primeras reuniones se celebraron en *El Internacional*. Desde sus inicios fue concebido como una propuesta que debía situarse entre dos fechas centenarias, los cien años de la estatua de la Libertad y el V centenario del descubrimiento de América, lo que obligaba a realizarlo durante un periodo que duró seis años. Consistía en una serie de actos y ceremonias centradas en la supuesta boda imaginaria entre la estatua de la Libertad de Nueva York y la estatua de Colón en el puerto de Barcelona, entre las que se incluían la petición de mano, el viaje de novios, los regalos, prenupcias y el banquete.

En vista de la trayectoria y evolución artística de Antoni Miralda, se puede concluir que este genio del espectáculo ceremonial comienza siendo un artista de taller para convertirse en un «maestro de ceremonias», en un creador que actúa en plena calle, embarcado en proyectos ambiciosos que requieren un buen número de recursos, no solo técnicos o materiales, sino también humanos. Su obra, concebida como proyecto abierto, cuenta con la participación y colaboración del público. La práctica artística de Antoni Miralda es, como dice François Burkhardt, «ante todo colectiva»;<sup>82</sup> el espectáculo y la ceremonia priman como modelo de actuación y el protagonismo del artista queda ausente de la escena en la que se desarrolla la acción. Es además una obra antropológica, donde introduce elementos rituales, tradiciones populares transmitidas de generación en generación, con

---

82 AA.VV., Catálogo exposición, *Miralda Obras 1965-1995*, Barcelona: Edita Fundación La Caixa e IVAM, 1995. François Burkhardt, *El arte de saber alcanzar el consenso público*, p. 14.

una «voluntad de universalidad de transgredir fronteras y abarcar diferentes culturas»,<sup>83</sup> y es una obra de sentidos, en donde el gusto, el tacto y el oído son inseparables y necesarios para la experiencia visual y el acto alimenticio constituye el eje de la comunicación social sobre el que giran sus rituales, ceremonias y banquetes.

#### 6.4. Esculturas para ver y comer

Dentro de la vertiente escultórica del arte comestible, cuyas piezas están pensadas para ser contempladas y comidas, destacan principalmente dos artistas: Dorotée Selz y Sonja Alhäuser.

La primera, más allá de los *Traiteurs Coloristes* y de su colaboración con Antoni Miralda, seguirá presentando, dentro de los preceptos del *eat art*, lo que Selz llama *Ofrendas*, esculturas de tres o cuatro metros cubiertas de pasta de azúcar, de las que sobresalen brochetas con dulces o frutas que serán consumidas por el público. La obra de Dorotée Selz<sup>84</sup> es una gran exhibición de colores, formas, sabores y olores que se ofrecen con la intención de que el espectador pueda comer lo que ve, creando así un momento efímero y transitorio pero único e irrepetible, condicionado en cada caso por el contexto arquitectónico y cultural.

El vistoso colorido que cubre las esculturas de la artista crea un universo visual particular que nos adentra en un mundo en el que se trasgrede el aspecto de la materia desde una perspectiva lúdica. Selz tiñe de colores el material comestible que incitará a la interacción del visitante, convirtiéndolo en un objeto que impacta visualmente pero que pierde la apariencia de objeto comestible. Sin embargo, esta misma

---

83 AA.VV., *Miralda Obras 1965-1995 ...*, María Lluïsa Borràs, *La obra como proceso*, p.19.

84 Web oficial de la artista. <http://www.dorothee-selz.com/en/>. Consultada el 20/12/2012.

vertiente lúdica, que nos remite a un mundo infantil de colores infinitos, así como el estímulo olfativo y lo sugerente de las brochetas colocadas en la escultura como un muestrario, convertirán las instalaciones de Selz en un entorno idóneo para que se lleve a cabo el reparto y, por lo tanto, el intercambio deseado con el público.

Sonja Alhäuser, por otro lado, es tal vez una de las artistas más relevantes en el uso de la comida como elemento artístico dentro de la generación de los artistas posteriores al desarrollo del *eat art*. Nacida en 1969 en Kirchen, Alemania, su obra se encuadra dentro de una modalidad que pretende provocar la intervención del público, convirtiéndolo en partícipes de una obra que se transforma y se destruye durante el momento de ser expuesta, después de su elaboración por el autor. Obras efímeras e irrepetibles, transitorias, que darán lugar a una doble experiencia estética: la observación, por un lado, y la participación en la transformación de la propia obra, por otro. El carácter interactivo supone una trasgresión del estatus de simple observador que se le supone al visitante de una exposición de piezas escultóricas. Para propiciar dicha trasgresión, el uso de la comida como materia de la obra tendrá un papel fundamental.

La estimulación de la vivencia sensorial funciona como detonante de la participación del espectador: con la comida se estimula el olfato, no solo la vista, y se incita a la ingesta de la obra, forzando al público a entrar en un juego que no solo lo convierte en parte de una especie de autoría colectiva, sino que además lleva a cabo un proceso de incorporación en su cuerpo de fragmentos de sus esculturas. Al intervenir el sentido del gusto, se activan los mecanismos de la memoria, que provocan reacciones dispares. Las piezas comestibles de Alhäuser no producen una sola reacción unívoca, sino tantas como individuos forman parte de la acción resultante de la exhibición de su obra. No solo porque al activarse los resortes de la memoria esto hace que las experiencias individuales interactúen con las intenciones originales de la artista; también porque se generan diferentes actitudes ante la exhortación a

la participación que se deriva del uso de la comida como material para estimular los sentidos.

Hay quien no tiene reparos en comer aquello que la artista le presenta, incluso si para ello debe romperlo o recoger algún fragmento del suelo; hay quien lo encuentra poco higiénico y se mantiene al margen; quien pregunta primero al guardia de seguridad, posiblemente por cierto miedo a la trasgresión del rol de simple observador al que está acostumbrado como visitante de galerías y exposiciones. Se tratan, por tanto, de obras abiertas, que no pueden definirse ni interpretarse unilateralmente, vinculadas a la idea de ritual colectivo, durante el cual se establecen nuevas relaciones sociales entre desconocidos, que apelan a la pertenencia a un grupo, a través de la escenificación simbólica de un acto cotidiano.

Citando algunos ejemplos de su producción artística, cabe mencionar la exposición en el Museo *Busch-Relsinger* de Harvard en 2001 titulada «Eat Art», donde, junto con obras de Joseph Beuys y Dieter Roth, Sonja Alhäuser exhibió una instalación que consistía en un pedestal de chocolate, palomitas de maíz y caramelo, sobre el cual colocó figuras de mazapán de Beuys, de Roth y de ella misma. En la entrada se distribuyeron pañuelos a los asistentes para que se limpiaran las manos —lo cual produjo cierto desconcierto—, pero fue también un aviso de la actitud que debían tomar ante la obra que se encontrarían, que no es otra que la interacción con la pieza a través de los sentidos y, en definitiva, con el acto de comer. La experiencia sensorial y estética, devenida de la participación del público, es única para cada espectador, no solo por su diferente forma de participar, sino porque la información que se recibe de la estimulación del sentido del gusto interactúa con la memoria y las experiencias que cada espectador lleva consigo; desencadena una vivencia individual e irrepetible que



Figura 53. Sonja Alhäuser, *Messestand*, 2001

vincula con el pasado, como el conocido ejemplo literario *En busca del tiempo perdido*<sup>85</sup> (1919) de Marcel Proust, en el que la magdalena mojada en té evoca, como recuerdo de la infancia, una vivencia emocional del pasado que lleva a su presente a través del acto de comer.

Alhäuser busca una aproximación del objeto por medio de todos los sentidos, lo que da lugar a una diversidad interpretativa y de significados, al mismo tiempo que se perpetra una trasgresión de los roles clásicos tanto del creador como del observador. Al forzar la participación del espectador, este se convierte en coautor, y se genera un sentido de comunidad en torno a la experiencia artística ya visto por los precursores del *eat art*.

En 2001, trasladó, en cierta medida, el cuento infantil de *Hansel y Gretel*, en el que los protagonistas se comen una casa hecha de dulces, al Art Forum de Berlín, construyendo el *stand* de la galería *Sles+Höke* de Düsseldorf con pan de jengibre, chocolate, mazapán, nueces, caramelo y palomitas de maíz. La obra, titulada *Messestand* (Fig. 53), jugaba a la descontextualización tanto del espacio de exhibición de las obras de arte como del acto de comer, estableciendo nuevos vínculos sociales entre los participantes —quienes, a partir de sus múltiples experiencias sensoriales, acometían la labor colectiva de completar la obra—. Se produce una trasgresión compartida de las normas del museo y de los roles del espectador, dentro de una dinámica lúdica en la que el cuerpo se convierte en eje central y también en elemento de

85 Proust, Marcel, *En busca del tiempo perdido*. 1. *Por el camino de Swan*, Madrid: Alianza Editorial, 1996, p. 62-63.



reflexión, por las metáforas que se pueden establecer a través del acto de comer y sus distintas manifestaciones: degustar, tocar, morder, lamer, tragar; así como las partes del cuerpo que intervienen y que también forman parte de las prácticas amorosas: lengua, labios, dientes.

*Messestand*<sup>86</sup> es una muestra de cómo uno de los elementos fundamentales de la obra, el cuerpo, solo está presente en el momento en que los visitantes interactúan y acometen su parte. El acto de comer convierte los objetos comestibles creados por Alhäuser en una metáfora de la corporalidad.

En 2003, con *Bain Marie*, presenta un conjunto de esculturas de mujeres hechas con chocolate negro que el visitante deberá escoger y comer después de haberlas sumergido en un baño de chocolate blanco. De 2005 es la acción *Bloody Mary*, en la que sirve a los participantes cócteles que surgen de una figura vacía de hielo y colorante rojo sumergida en una tinaja de vino. Cuando esta se va derritiendo da la sensación de que la bebida que contiene es sangre. Ambas obras llevan implícita una clara alusión al canibalismo a la vez que reflexionan sobre el cuerpo.

En la línea de las esculturas para ver y comer, Sonja Alhäuser continuará provocando momentos de interacción social a partir de una vivencia multisensorial placentera, que se desarrolla dentro de una libertad infantil ceñida al espacio y a los objetos que lo ocupan y dentro de una temporalidad que marca su carácter efímero y transitorio. Las obras comestibles de Sonja Alhäuser plantean una reflexión sobre cómo se articula el tiempo artístico. Aunque lo efímero es el material de

---

86 Romero, Meneses, Mariana, *Arte, alimentos y experiencia sensorial: las obras comestibles de Sonja Alhäuser*, México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2010. Recurso electrónico, Tesis doctoral en PDF. <http://pcti.mx/tesis-de-posgradoen-mexico/item/arte-alimentos-y-experiencia-sensorial-las-obras-comestibles-de-sonja-alhaeuser>. Consultada el 15/06/2012.

que están hechas, su destrucción a través del consumo deja entrever el efecto del paso del tiempo y la importancia que le dan los artistas, en lo referente a la perdurabilidad de su obra. Las acciones de Alhäuser quedan en el recuerdo de quienes han participado y en los documentos generados, pero es imposible reproducirlas, pues, aunque se pudiera generar la misma dinámica, no se puede recuperar el objeto consumido ni reproducir exactamente el mismo contexto en el que tuvo lugar.

### 6.5. Nuevas acciones alrededor de la mesa

La interacción con el público constata la fugacidad de las acciones del *eat art*; los espectadores participan en su creación y desarrollo, relacionándose entre sí y formando, temporalmente, una comunidad alrededor del acto ritual propuesto por el artista. Bajo estas premisas surgen, en torno a la mesa, nuevas acciones desarrolladas por generaciones posteriores al movimiento del arte comestible, dentro de la corriente conocida como arte relacional, definida a mediados de los noventa por el crítico de arte Nicolás Bourriaud. El término aparece por primera vez en 1996 en el catálogo de la exposición *Traffic* (Museo de Arte Contemporáneo de Burdeos). En 1998, Bourriaud publicó su libro *Estética relacional*, en el cual recopila una serie de artículos propios que desarrollaron los parámetros y características de dicha corriente.

La estética relacional parte de una crítica al deterioro de las relaciones sociales en la sociedad contemporánea, donde las exigencias de producción y el consumo conllevan que todos los estratos, incluidos los canales relacionales, estén supeditados a la ley de la rentabilidad. El arte de acción, en el que la participación del espectador había sido ya analizada y teorizada, se presenta como «un terreno rico en experimentaciones sociales».<sup>87</sup>

---

87 Bourriaud, Nicolás, *Estética relacional*, Argentina: AH. Adriana Hidalgo editora, 2008, p. 8.

La urbanización producida durante el proceso de expansión del capitalismo cambió la naturaleza de la obra de arte: se redujo su tamaño, así como el de muebles y objetos, para hacerlos más adaptables a las nuevas viviendas urbanas. Así, el arte dejó de ser exclusivamente un lujo aristocrático y se generalizó la experiencia de los museos:

Dicho de otra manera, no se puede considerar a la obra contemporánea como un espacio por recorrer (donde el «visitante» es un coleccionista). La obra se presenta ahora como una duración por experimentar, como una apertura posible hacia un intercambio ilimitado. La ciudad permitió y generalizó la experiencia de la proximidad.<sup>88</sup>

El arte evolucionará en función de ese nuevo estado de las cosas, en el que una exposición, a diferencia de otras manifestaciones culturales como la literatura, el teatro o el cine, se convierte en un espacio en el que la posibilidad de encuentro, de socialización en el mismo momento del consumo de la obra —a través del comentario o la discusión—, forma parte de la experiencia estética en sí misma. A partir de ahí, la exposición de arte contemporáneo tendrá como objetivo fundamental «crear espacios libres, duraciones cuyo ritmo se contrapone al que impone la vida cotidiana, favorecer un intercambio humano diferente al de las “zonas de comunicación” impuestas».<sup>89</sup>

Bourriaud desarrolla en su libro el concepto de estética relacional a partir de las obras de un conjunto de artistas jóvenes<sup>90</sup> cuyo trabajo va encaminado hacia la creación consciente de espacios de relación y de interacción personal, de los cuales destaca, para esta investigación,

---

88 Bourriaud, Nicolás, *Estética relacional* ..., p.14.

89 *Ibíd.*, p. 16.

90 Otros de los artistas que analiza Bourriaud son: Philippe Parreno, Vanessa Beecroft, Maurizio Cattelan, Jes Brinch, Henrik Plenge Jacobsen, Christine Hill, Noritoshi Hirakawa, Pierre Huygue.

Rirkrit Tiravanija por hacer uso de la comida y el acto de comer como elementos catalizadores de la experiencia estética, articulada a partir de la participación del espectador en un punto de encuentro. Tiravanija, de origen tailandés, aunque nacido en Argentina, utiliza la comida para crear espacios y entornos que se convierten en un escenario para el desarrollo de la comunicación social y personal. Un arte que exige la participación del público. En estas instalaciones, en las que Tiravanija ejerce de amable anfitrión en un intento de desmitificar la imagen del artista y de presentarse como un individuo más, considera fundamental el disfrute de la comida servida —generalmente comida tailandesa—, destacando como aspecto esencial las conversaciones surgidas en torno al acto de comer y las relaciones establecidas durante el desarrollo de un acto más cotidiano que espectacular. Así lo expresa Bourriaud:

La joven generación de artistas de la que Tiravanija es representante responde verdaderamente a un prototipo de creador que salva la frontera entre el arte y la vida desde un planteamiento desprovisto de pretensiones, y que busca, desde una postura de humildad, iniciar la comunicación entre las gentes más diversas y romper la estrechez de los círculos artísticos.<sup>91</sup>

En la obra *Untitled (Tomorrow is another day)*, 1996. Fig. 54), Tiravanija<sup>92</sup> instaló en la galería Kölnischer Kunstverein de Colonia una réplica de su estudio en Nueva York. Su intención no era trasladar de manera fidedigna una reproducción de su taller, sino más bien recrear un espacio donde los invitados serán los espectadores-visitantes de la exposición, que podrán cocinar y comer, ducharse o echarse la siesta,

91 Hartumg, Elisabeth en *Comer o no comer ...*, p. 82.

92 Tiravanija, Rirkrit, Catálogo exposición, Rirkrit Tiravanija, *Untitled, 2002, (the raw and tuhe cooked)* (lo crudo y lo cocido) SOLO/S, Tokyo Opera City Art Gallery, Tokyo: Opera City Cultural Foundation, 2002, p. 22.



Figura 54. Rirkrit Tiravanija, *Tommorrow is another day*, 1996

a la vez que charlan, interactúan y se relacionan con el resto de los participantes. En otros casos, como en el *Aperto 93* de la Bienal de Venecia, Tiravanija presenta todos los elementos necesarios para que el espectador se haga él mismo un bol de fideos o sopas chinas. En este sentido, Hartung dice que «en las exposiciones internacionales se ha visto un número creciente de puestos que ofrecen diferentes servicios, de obras que proponen “al que mira” un contrato preciso, modelos de lo social más o menos concretos».<sup>93</sup>

La reproducción de espacios personales, también se muestra en otra de sus propuestas, *Untitled 1999 (Caravan)* (Fig. 55),<sup>94</sup> obra que forma parte de la colección del MUSAC. El artista instaló una caravana de madera con una zona

<sup>93</sup> Bourriaud, Nicolás, *op. cit.*, p. 27.

<sup>94</sup> [http://www.musac.es/index\\_en.php?obr=305](http://www.musac.es/index_en.php?obr=305). Consultada el 3/3/2013.



Figura 55. Rirkrit Tiravanija, *Untitled 1999 (Caravan)*

habitable en la que se podía leer, escuchar música o ver la televisión, y una cocina donde tendría lugar la interacción con el artista. Arte sin objeto que busca compartir experiencias vitales y culturales en las que la comida representa un doble papel fundamental, como transmisor de valores culturales y como motor de relaciones sociales que se establecen en el momento en que el artista ejerce de anfitrión de encuentros culinarios y posteriores banquetes. El espectador no solo comparte con el artista la comida; también sus propias experiencias a través de las conversaciones que surgen durante el acto de cocinar y comer, convirtiéndose así en colaborador y coautor de la obra de arte. El papel del artista se reduce a la creación de un espacio transitable, que albergará los eventos sociales transitorios y efímeros que cuestionan el modelo relacional y los sistemas de comunicación de la sociedad y que constituyen la razón de ser de la obra misma.





Figura 56. Carsten Höller, *Double Club*, Londres, 2008

Finalmente, dentro de los artistas citados por Bourriaud en la *Estética relacional*, incluye a Carsten Höller, quien, de igual modo, indaga y replantea la experiencia del espacio en el arte y la relación del público con la obra. De su producción cabe destacar, por su repercusión en la temática que se aborda, su proyecto *Double Club* (Fig. 56), presentado por la Fundación Prada.<sup>95</sup>

Se trata de un club-restaurant instalado en Londres a finales de 2008 por un periodo de seis meses. El restaurante estaba dividido en dos espacios: uno representaba el Congo y la cultura congoleña, con mesas y sillas de plástico que reproducían las chozas que, desde 2001, Höller había podido ver en sus visitas regulares al país; en el otro podía verse la parte occidental, decorada con una barra elegante y muebles tapizados. Pero, si el interiorismo y el diseño del mobiliario marcaban una separación en dos espacios, la alternancia entre música occidental y sonidos africanos, así como el hecho de que se sirvieran para comer platos típicos de la gastronomía congoleña junto a hamburguesas y ostras, convirtieron el *Double Club* en un espacio para la interrelación entre dos culturas muy diferentes, que atrajo la atención tanto de gente de la escena del arte y la moda londinenses como de miembros de la comunidad congoleña, que se mezclaban e interrelacionaban.

La naturaleza temporal del proyecto, así como la intención de provocar una experiencia de comunicación y relación sociocultural entre los asistentes, utilizando para

<sup>95</sup> <http://www.thedoubleclub.co.uk/about/Fondazione.html>. Consultada el 3/3/2013.

ello el formato de un «restaurante», lo definen como una obra cuyo tema es la relación entre culturas, que propicia a la vez un encuentro del arte con la vida a través de espacios y acciones cotidianas, como lo es el acto de comer.

Las iniciativas adoptadas por Daniel Spoerri hace cuarenta años, siguen siendo de actualidad para gran variedad de artistas contemporáneos. A los artistas citados dentro de la estética relacional, cabría añadir otros tantos sin clasificar en una corriente artística, pero que utilizan la comida como medio de expresión. Entre los artistas que cita Hartung<sup>96</sup> se encuentran: Matthew Ngui, quien tomaba los pedidos de la comida en su instalación planteada para la Documenta X, *You can order and eat delicious poh-piah*, (puedes pedir y comer deliciosos poh-piah.1997), Yutaka Sone, con su *Birthday party*, Tobias Rehberger o Thomas Schütte. Y dentro del catálogo de la exposición *Eating the Universe*, se citan entre otros a: Victoria Staton con su performance, *Essen* (2005), Arpad Dobriban o Christine Bernhard.

---

96 Hartung, Elisabeth, *Restaurant Spoerri ...*, p. 22



## Capítulo 7

### Banquetes y rituales caníbales: el acto caníbal como modalidad «alimenticia»

Comer es el acto más innato del ser humano, el más primario y necesario para preservar la supervivencia del hombre. No es de extrañar, por tanto, ante la necesidad vital de sobrevivir, que el acto caníbal, como «modalidad alimenticia», sea cuál sea la causa sobre la que se sustenta, constituya objeto de esta investigación, para abordar como un caso aparte, tras el análisis de los banquetes del *eat art*, los banquetes o acciones caníbales en el ámbito artístico.

A pesar del rechazo y la repugnancia que despierta, el canibalismo también ha sido fuente de atracción por su capacidad de trasgredir las normas más elementales de la razón, la moral o la ética, aquellas que definen y diferencian al hombre de las bestias. Esta trasgresión será el motivo principal del fenómeno del canibalismo en el mundo del arte. A partir de los inicios del siglo XX y el surgimiento de la vanguardia, después de que este fuera tratado exclusivamente como tema por algunos pintores dentro del campo de las escenas mitológicas, el canibalismo funcionará como metáfora recurrente en el intento vanguardista de vincular el arte con la vida. La relación entre el canibalismo y el arte evolucionará en paralelo al surgimiento de las diferentes corrientes artísticas y estará presente en movimientos como el surrealismo, el *body art* o el *eat art*.

Tras un análisis antropológico y cultural del canibalismo como fenómeno, se analizarán aquellas propuestas del arte donde la incorporación oral del alimento en la modalidad caníbal se muestra en su vertiente más física. Se hablará del canibalismo simbólico dentro del surrealismo, solo como antecedente histórico de esa metáfora de la voracidad que apunta María Cunillera en su tesis<sup>1</sup> y que marca el camino hacia aquellas acciones del arte performativo centradas en la ingesta más cruenta: morder, devorar o engullir.

### **7.1. El canibalismo como trasgresión: origen y dimensión cultural**

El canibalismo es uno de los tabúes más arraigados en la sociedad contemporánea. Su existencia es un hecho real conocido como

---

1 Cunillera, Pérez, María, Tesis, *Metáforas de la voracidad en el arte del s.XX*. Madrid, UCM, 2010.

antropofagia: «acción de comer el hombre carne humana».<sup>2</sup> Junto al canibalismo real, también existe lo que se denomina «canibalismo figurativo», aquel que practica el hombre en sus relaciones afectivas (besos, mordiscos...) sin provocar daño alguno y con un marcado carácter simbólico, metáfora de la posesión.

Cada vez son más los indicios que confirman la existencia del canibalismo y su práctica de una forma u otra desde el origen del hombre. Los restos hallados en numerosas excavaciones a lo largo y ancho del planeta han ido arrojando información sobre estas prácticas alimenticias y han situado sus orígenes desde el *Homo antecessor* a seres más modernos, en un amplio espectro que abarca «desde hace más de un millón de años hasta hace 100.000».<sup>3</sup> Las investigaciones arqueológicas en los yacimientos de Atapuerca demostraron, tras el análisis de las marcas halladas en los huesos, que las prácticas caníbales existieron y que, además, no fueron el resultado de una situación de hambruna o ritual, sino de un canibalismo gastronómico ancestral.

No hay evidencias que puedan determinar con exactitud las causas por las cuales en un momento dado los seres humanos se comían los unos a los otros, pero es cierto que, dependiendo del lugar y del momento histórico y cultural, el canibalismo ha obedecido a rituales, a

---

2 Diccionario de la lengua española, redacción propuesta por la Real academia en su vigésima tercera edición. <http://lema.rae.es/drae/?val=antropofagia>. Consultada 27/07/2012.

3 Pancorbo, Luis, *El banquete humano. Una historia cultural del canibalismo*, Madrid: Ediciones s. XXI, 2008, p. 21. Las pruebas arqueológicas de Atapuerca, concretamente las recogidas en el nivel TD6 de Gran Dolina, despejan cualquier duda sobre la existencia del canibalismo: «No se trata de un episodio aislado sino que podemos afirmar que el antecesor formaba parte de la dieta de los humanos al igual que los ciervos». <http://www.atapuerca.org/canibalismo2.htm>. Consultada 24/09/2012.



costumbres arraigadas o a la escasez extrema de comida. La antropofagia ha sido una práctica frecuente que, sin embargo, se ha perpetuado de forma aislada y excepcional, no solo en las llamadas culturas primitivas, sino también en sociedades avanzadas, provocando un profundo horror y rechazo visceral.

El origen epistemológico de la palabra *caníbal* proviene del término arawak *caribe* o *cariba*, del idioma taíno. Para los caribes, significaba *osado*, *audaz*; para la etnia arawak, *enemigo*. Colón entendió mal el término y convirtió *cariba* en *caniba*, lo que originó la palabra *caníbal* (para los europeos, «comedores de carne humana»). Los viajes de Colón al Nuevo Mundo han dejado testimonio de las prácticas caníbales. En su segunda expedición trasatlántica, el médico del barco envió una carta a su familia en la que describía a los prisioneros arawak, que habían sido liberados del cautiverio de los caribes. Estos últimos eran indígenas que atacaban a los arawak capturando a los niños, a los cuales criaban para comérselos:

Preguntamos a las mujeres, que eran cautivas en esta isla, qué gente era ésta: respondieron que eran Caribes. [...] Dicen también estas mujeres [...] que los hijos que en ellas han se los comen, que solamente crían los que han en sus mujeres naturales. Los hombres que pueden hacer, los que son vivos llévanselos a sus casas para hacer carnicería de ellos; y los que han muerto luego se los comen. Dicen que la carne humana es tan buena que no hay otra cosa en el mundo; y bien parece porque los huesos que en estas casas hallamos todo lo que se puede roer todo lo tenían roído.<sup>4</sup>

---

4 Fernández-Armesto, Felipe, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*, Barcelona: Tusquets, 2004, p. 49.

Relatos similares fueron surgiendo a medida que se expandía la conquista europea. Las noticias y testimonios sobre el canibalismo han sido numerosos a lo largo de la historia, igual que las falsas acusaciones, especialmente contra los enemigos. Durante los siglos XVI y XVII, en Europa, los acusados de canibalismo podían ser esclavizados, embargados y sometidos con total impunidad.

Entre las causas que sustentaron la práctica del canibalismo, se encuentran aquellas de carácter religioso que responden a rituales de sacrificio, ofrenda o comunión. Sin ir más lejos, es en la palabra de Cristo a los hombres donde aparecen de manera simbólica las primeras muestras del ritual caníbal para el mundo occidental: «El que come mi carne y bebe mi sangre, está en mí y yo en él» (Juan, 6:56). La fusión con la divinidad se alcanza mediante la incorporación alimenticia de Dios, como forma de apropiación. Este fenómeno estaba ya presente en las creencias de la magia simpática, donde comer conlleva la incorporación de las cualidades esenciales del alimento ingerido. Como la historia del famoso capitán Cook, asesinado, troceado y devorado el 14 de febrero de 1779 por los hawaianos, «que tuvieron así la oportunidad de comulgar con los restos de un extraño dios blanco». <sup>5</sup>

El sentido de la eucaristía cristiana también es el de numerosos actos de canibalismo cometidos por pueblos y culturas de muy diferentes lugares. Los indios guarayos en la selva boliviana «acostumbraban a devorar a sus enemigos porque creían que el valor de estos se les comunicaba con el jugo de sus carnes»,<sup>6</sup> testimonio del escritor Ciro Bayo, quien aseguró que había comido carne humana en la selva boliviana, creyendo que le habían dado a probar carne de mono. Comerse a un dios para comulgar con la divinidad, o comerse a un semejante como si fuera un mono para apropiarse de supuestas virtudes, pone en evidencia el valor simbólico de la boca como umbral entre el exterior y el ser interior: de este modo, la acción de comer es un acto que va mucho más

---

5 Pancorbo, Luis, *op. cit.*, p. 36.

6 *Ibíd.*, p. 42.

allá de la simple subsistencia. Para Bakhtin, el encuentro del hombre con el mundo tiene lugar en la boca, en cuyo interior se muerde, se mastica, se degusta y se siente el mundo, en un acto triunfante donde el hombre engulle en vez de ser engullido.<sup>7</sup>

En otros casos, el canibalismo real responde a una situación de hambruna, como el ocurrido en la isla de Mangareva, en la Polinesia francesa. Debido a un largo proceso de degradación y decadencia del entorno, la falta de recursos llevó a los autóctonos a la antropofagia, lo que supuso el colapso de su civilización y, posteriormente, su extinción.<sup>8</sup> Pero no hay que ir tan lejos para encontrar, también en el mundo occidental, este binomio formado entre canibalismo y catástrofes, ya sea en guerras o asedios cruentos como el de Leningrado<sup>9</sup> o Stalingrado, en hambrunas recurrentes a lo largo de la historia como la de Inglaterra en 1005, la de Egipto en 1201, o las que asolaron Europa de 1315 a 1317, donde la falta de comida y, en consecuencia, el miedo a morir propiciaron actos de canibalismo, aunque desde una óptica moral estos produzcan, como dice Pancorbo, «más horror que la propia muerte por hambre».<sup>10</sup>

Durante un tiempo, a principios de la Edad Moderna, el canibalismo de supervivencia, otra de las causas conocidas de antropofagia, se convirtió en una práctica socialmente aceptada

---

7 Bakhtin, Mikhail, *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento. El contexto de François Rabelais*, Madrid: Alianza, 1998, p. 230.

8 Pancorbo, Luis, *op. cit.*, p. 21 - 22.

9 El sitio de Leningrado duró casi 900 días, desde 1941 hasta 1944. La localidad rusa sitiada fue sometida a la más increíble lucha por la supervivencia, donde el agotamiento de los alimentos llevó a parte de la población a realizar actos caníbales y mercadeo de cadáveres. La policía encarceló a 260 personas acusadas de antropofagia.

10 Pancorbo, Luis, *op. cit.*, p. 51.

entre los marineros, «la costumbre del mar».<sup>11</sup> Tal es el caso, entre muchos otros, de los náufragos del Nottingham Gally (1710), cuyos supervivientes se alimentaron con el cadáver del carpintero muerto. Otro ejemplo relativamente reciente y notorio fue el caso del accidente aéreo que sufrió el equipo de rugby Old Christians en 1972 (Los Andes): los jugadores pudieron mantenerse vivos con la carne de los muertos. Para superar el horror y la culpabilidad sobrevenida, uno de los supervivientes invocó el acto de la eucaristía como justificación teológica.<sup>12</sup> Así, en los casos en que la trasgresión del tabú se debe a una necesidad imperiosa, a la mera supervivencia, también se invoca a la divinidad para justificar el hecho. Ya sea en naufragios o en otro tipo de accidentes, los supervivientes, aislados de toda fuente de subsistencia, se ven obligados a recurrir a lo único que tienen cerca como alimento: la carne de sus compañeros de viaje ya fallecidos.<sup>13</sup>

Finalmente, en el siglo XX las prácticas caníbales se sitúan en el marco de la criminología, y se dan en casos aislados cometidos por asesinos y dementes. Como el crimen del japonés Issei Sagawa, estudiante de literatura inglesa en la Sorbona que, en 1981, tras invitar a su novia Renéé Hartevelt a leer una poesía de Schiller, la asesinó y se la comió. La literatura alrededor de este hecho, el relato del escritor Jûrô Kara y el del propio Sagawa, ha servido de referente a algunos de

---

11 Pancorbo, Luis, *op. cit.*, p. 53.

12 Le Breton, David, *op. cit.*, p. 328: «El cuerpo de Cristo que se ofrece simbólicamente para alimentar al creyente se erige en paradigma del canibalismo real».

13 Pancorbo, Luis, *op. cit.* Nando Parrado, uno de los supervivientes, escribió un libro en el que contaba su experiencia en el accidente y, al hablar de la antropofagia, comenta que: «por fortuna hay una memoria genética en el ser humano, un instinto de supervivencia que se agudiza y te empuja», en este caso, a sobrevivir aunque sea comiendo carne humana (p. 62).

los artistas que han abordado el canibalismo como recurso expresivo o como metáfora. El de Issei Sagawa no es solo una muestra de los casos aislados de caníbales reales que han trascendido al imaginario colectivo; representa además la atracción que despierta una práctica cargada de connotaciones simbólicas referidas al deseo sexual y a la posesión.

Sea cual sea la causa o la circunstancia que motiva e incluso parece justificar, en algunos casos, la antropofagia, existe un claro consenso entre los pueblos llamados civilizados que sitúan dichas prácticas en el terreno de lo repugnante, de lo abyecto, de lo inadmisibile. Según Francisco Javier San Martín, «el canibalismo ha sido censurado en el subconsciente colectivo de Occidente como un estadio ritual y simbólico de la alimentación, ligado al imaginario primitivo, al que se habría opuesto una dietética de la reposición de fuerzas».<sup>14</sup>

Sin embargo, para Georges Bataille no existen causas naturales que justifiquen la repugnancia que provocan las cosas repugnantes,<sup>15</sup> y como parecen indicar los restos prehistóricos hallados en numerosas excavaciones, el canibalismo ancestral no respondía solo a ese estadio ritual, sino también a las necesidades alimenticias. Es decir, a la pregunta de por qué el hombre fue caníbal, cabría responder, a la vista de lo expuesto: «¿Y por qué no?».

El canibalismo ha existido; los casos observados, los recuentos arqueológicos, las investigaciones antropológicas y los testimonios históricos así lo confirman, por lo que resulta cada vez «más difícil sustentar la afirmación de que el canibalismo era una actividad

---

14 AA.VV., Catálogo exposición, *Comer o no comer ...*, Francisco Javier San Martín, «Gloria entre los dientes. Angustia entre las piernas», p. 117.

15 Le Breton, David, *op. cit.*, p. 323: «No hay ninguna razón natural para la exclusión de las cosas abyectas» (G. Bataille, *Oeuvres aux complètes*, t.2, Gallimard, París, p. 437).

intrínsecamente aberrante, anormal o poco natural». <sup>16</sup> Una vez más, aunque parezca cuestionable, la repugnancia, el asco, tratándose incluso de algo tan universalmente rechazado como lo es el canibalismo, es una cuestión cultural y no natural. Lo repugnante obedece a valores morales consensuados por cada cultura. Según Freud, la prohibición de la antropofagia, y por tanto la represión de los instintos caníbales en el ser humano, es un elemento fundador de la civilización.<sup>17</sup> El canibalismo «se ha quedado de forma residual en la frontera entre el hombre y la bestia, como un tabú consciente pero que se puede quebrar en cualquier momento». <sup>18</sup>

En definitiva, el fenómeno del canibalismo, vinculado profundamente al concepto de repugnancia como valor moral, se presenta y evoluciona de múltiples formas según el momento histórico y la época, según la situación y las creencias religiosas, o según las causas y las consecuencias del acto en sí. Es decir, comer carne humana no es de por sí, ni ha sido nunca, rechazado como algo desconectado de los valores morales de la sociedad en un momento dado, sino que forma parte de un conjunto de prácticas vinculadas al concepto de repugnancia o asco, que surge de esa confrontación con lo moralmente aceptable desde una óptica cultural. Para entender el fenómeno del canibalismo, hay que entender el fenómeno de la repugnancia y sus condicionantes históricos, culturales y morales. Es en este ámbito, en el de la comida como cultura, donde hay que considerar la aproximación del artista al canibalismo, que despierta una morbosa curiosidad, tal vez porque lo repugnante lleva consigo un fuerte deseo de trasgresión, una superación

---

16 Fernández-Armesto, Felipe, *op. cit.*, p. 52.

17 Le Breton, David, *op. cit.*, p. 325.

18 Pancorbo, Luis, *op. cit.*, p. XVI (Introducción). Véase el Cap. VI «El canibalismo» de George Bataille, en *El Erotismo*, Barcelona, Tusquets, 2004.



de los instintos reprimidos que conducen a un intenso goce<sup>19</sup> y que, en el marco artístico, suponen una herramienta para la crítica social, el impacto y la ruptura con lo establecido. Como le dijo Alfred Métraux a su amigo Bataille: «Los tabúes se crean para ser violados».<sup>20</sup> Es a partir de los inicios del siglo XX, en las vanguardias artísticas nacidas en el contexto de la convulsión histórica de la modernidad, donde el afán de ruptura y trasgresión de los valores morales estará más presente y, por lo tanto, el canibalismo, con su gran potencial trasgresor por su capacidad de definir lo humano en sí mismo y lo bestial por oposición, tendrá un papel y una presencia considerables.

## 7.2. El surrealismo y la liberación del instinto caníbal

Si en el origen de las vanguardias de principios del siglo XX se encuentra la metáfora gastronómica y también la voluntad de trasgredir, parece lógico que el canibalismo emerja como una pequeña vía que seguirá vigente en el arte desde entonces, ya sea como metáfora o dentro de las más radicales tendencias de un arte que busca, hasta las últimas consecuencias, ese enfrentamiento con los valores sociales establecidos. Unos valores que, desde ese naciente siglo XX, han engendrado las mas variadas masacres, exterminios y hambrunas, causando millones de muertos. Al fin, ese tabú tan arraigado no deja de evidenciar la paradoja de una moral contradictoria, ya que, en palabras de Luis Pancorbo, nos horrorizamos más «por la carne de los muertos que por la de los vivos».<sup>21</sup>

---

19 Le Breton, David, *op. cit.*, p. 343.

20 Mayayo, Patricia, *En torno a Georges Bataille*, Madrid: Ediciones Cruce, 1998, presentación.

21 Pancorbo, Luis, *op. cit.*, p. 10.

La Primera Guerra Mundial marcó de forma profunda el desarrollo de las vanguardias artísticas. El conflicto armado, de proporciones devastadoras, rompió con un momento histórico caracterizado por la fe en el progreso, un momento que dio lugar al cubismo y en el que, según John Berger, las promesas del futuro eran más sustanciales que el presente.<sup>22</sup> No solo fue la magnitud de la catástrofe —perpetrada por el mismo progreso tecnológico que parecía ser capaz de satisfacer algunas de las viejas esperanzas de la humanidad— lo que provocó el rechazo de gran parte de los artistas que la vivieron; también la facilidad con la que se convenció a millones de personas para que se dirigieran dócilmente al matadero de la guerra. Los artistas del París de principios del siglo XX compartían el desprecio hacia una sociedad burguesa responsable, según su criterio, de la gran catástrofe de la Primera Guerra Mundial. La vida autocomplaciente del burgués y su fe en los descubrimientos tecnológicos y científicos trajeron consigo la degeneración, solo superable por un antiarte nuevo y revolucionario. Los dadaístas impulsaron las primeras campañas contra el anacronismo de las convicciones burguesas, fundamentalmente contra aquellas relacionadas con el arte.

El surrealismo siguió el camino emprendido por el dadá. Partiendo del descubrimiento de Freud de la realidad del subconsciente, estos autores basaron su propuesta artística en la idea de que el racionalismo, la civilización y el progreso de la sociedad burguesa, que dio lugar a la Primera Guerra Mundial, reprimían la imaginación y los instintos, y que un arte revolucionario, que rompiera con esa burguesía social y sus valores, debía liberarse de esa represión, dando rienda suelta al mundo de los sueños y la imaginación. En este contexto, tuvo también un impacto considerable el encuentro con las culturas primitivas a través de los trabajos destacados de la etnografía.

---

22 Berger John, *El sentido de la vista ...*, p. 183.

La identificación de las vanguardias artísticas del momento, principalmente el surrealismo, con la figura del *otro* cultural, en una búsqueda hacia un modelo diferente, parte de la crisis abierta a partir de la Primera Guerra Mundial y se aleja del exotismo del siglo XIX. James Clifford habla de un «surrealismo etnográfico».<sup>23</sup> Las sociedades «primitivas» proporcionan a Europa recursos estéticos, otras creencias, otros artefactos, que convierten al *otro* cultural en objeto crucial para la exploración del moderno relativismo. Obviamente, la mirada de los surrealistas hacia esos mundos primitivos dista mucho de la mirada etnográfica, que pretende darlo a conocer y hacerlo comprensible, mientras que, como dice María Cunillera, el surrealismo trata de convertir lo familiar en extraño.<sup>24</sup> El mundo «primitivo» de los surrealistas suele girar en torno a una serie de prejuicios: «la relación privilegiada con el subconsciente y el cuerpo, la importancia de lo sagrado y del mito, la ingenuidad, la magia, el fetichismo, las fuerzas ocultas...».<sup>25</sup>

Tanto el recurso a las culturas primitivas como el objetivo metodológico de liberar el subconsciente y sus instintos reprimidos, como forma de trasgredir los valores de la sociedad burguesa, convirtieron el canibalismo en un elemento reiterado del imaginario surrealista; un canibalismo simbólico relacionado principalmente con la pulsión sexual y la idea del *amour fou*, (amor loco) que «nos trae fantasías sádico-orales y cierta nostalgia por lo primitivo, suponiendo

---

23 Clifford, James, *Dilemas de la cultura. Antropología, literatura y arte en la perspectiva posmoderna*, Barcelona: Gedisa, 2001, p. 153. Clifford, aclara que «[...] el término etnografía, tal como lo uso aquí, es diferente de la técnica de investigación empírica de una ciencia humana que en Francia dio en llamarse etnología, en Inglaterra antropología social y en Estados Unidos antropología cultural. Me estoy refiriendo a una predisposición cultural más general que pasa a través de la antropología moderna y que esa ciencia comparte con el arte y la cultura del siglo XX».

24 Cunillera, Pérez, María, Tesis *Metáforas de la voracidad ...*, p. 91.

25 Ibídem, p. 93, citando la obra de Louise Tythacott, *Surrealism and the Exotic*, Routledge, Londres/Nueva York, 2003.

ese retorno de lo reprimido que, según Freud, activa lo siniestro».<sup>26</sup>

Así, los surrealistas encuentran su fuente de inspiración no tanto en la figura representativa del caníbal como en los personajes y seres mitológicos extraídos del contacto con las culturas primitivas y ancestrales.

La figura que mejor representó el surrealismo caníbal fue la de la mantis, máxima expresión del «amor caníbal». La hembra devora al macho en el momento del acto sexual, lo cual supone la incorporación del ser amado. Ejemplo de ello sería el dibujo de Max Ernst *Studio 28: L'Age d'or*, o las obras de Masson *El pintor y su tiempo* (1938) o *Metamorfosis* (1939). En esta última, las mantis no aparecen devorando a sus compañeros, ya que estas, por aquel entonces, se habían convertido en símbolos del movimiento.

Otras figuras mitológicas recurrentes serán el Minotauro, Acéfalo o Dionisio, las cuales representan, según Cunillera, «fantasías prohibidas, al mismo tiempo que consiguen que el deseo triunfe sobre las normas establecidas, aspiración que en sí misma podría definir al movimiento surrealista».<sup>27</sup> Además, el carácter sagrado que las caracteriza está inmerso en la genealogía del ritual caníbal. Por último, y siguiendo el planteamiento de Rogers Callois, secundado por Cunillera,<sup>28</sup> el canibalismo reproduce no solo un comportamiento de dioses y mitos, sino también de los *ancestros*, relacionados en el texto de Callois con la visión de Freud sobre el origen de la civilización, expresada en *Tótem y tabú*, donde el canibalismo representa un importante papel. Freud recoge los datos etnológicos más importantes de su tiempo y concluye que el totemismo es la forma religiosa más antigua y universal. Inspirándose en las investigaciones de Darwin, supone que el hombre primitivo vivía en pequeñas hordas dominadas por un «macho» primigenio, dueño y señor de «las hembras». Los hijos estaban condenados a vivir en pequeñas comunidades y a lograr mujeres raptándolas. Los impulsos

26 Cunillera, María, *op. cit.*, p. 143.

27 *Ibíd.*, p. 134.

28 *Ibíd.*, p. 135.

sexuales de hijos y hermanos se dirigían hacia su madre y hermanas, pero, al igual que el niño en el mito de Edipo, el gran obstáculo que frenaba sus deseos era el padre. La situación despertó un sentimiento de odio y de muerte, en la que hijos y hermanos terminaron asesinando y devorando al padre.<sup>29</sup> Cediendo a la autoridad paterna, se identificó al padre con un animal que se convirtió en tótem. A raíz del parricidio caníbal, surgen las normas sociales sobre las se asienta la civilización:

¿Qué es un tótem? Por lo general , un animal comestible [...] El tótem es, en primer lugar, el antepasado del clan, y en segundo, su espíritu protector. [...]. Los individuos que poseen el mismo tótem se hallan, por tanto, sometidos a la sagrada obligación, cuya violación trae consigo un castigo automático de respetar su vida y abstenerse de comer su carne [...].<sup>30</sup>

### 7.2.1. Salvador Dalí: el delirio caníbal

De entre los artistas que formaron parte del movimiento surrealista, Dalí será quien lleve más lejos el proyecto de liberar la imaginación, los instintos de la realidad y los valores burgueses, llegando a crear un imaginario formal basado en el delirio como «extremo patológico de la imaginación emancipada».<sup>31</sup> Salvador Dalí merece especial atención, por la particularidad de sus delirios caníbales que estarán presentes como forma de expresar la naturaleza caníbal del deseo, exclamando frases como «¡La belleza será comestible o no será!». <sup>32</sup>

29 Freud, Sigmund, *Obras completas, Tótem y tabú*, Madrid: Alianza, 1999, p. 1842.

30 *Ibíd.*, p. 1748.

31 AA.VV, Catálogo, *Comer o no comer ...*, Carlos Jiménez, «Estados alterados. O de cómo la vanguardia convirtió los alimentos en imágenes», p. 29.

32 Dalí, Salvador, *Los cornudos del arte moderno*, Barcelona: Tusquets, 2000, p. 67.

El artista, incluso después de ser expulsado del grupo, siguió insistiendo en que él era el más surrealista de todos, y resulta significativo que en la necesidad de satisfacer sus instintos primarios se expresara a través de metáforas comestibles, descubriendo deseos caníbales en casi todas las parcelas de la conducta humana. Esa relación entre la comida y la pulsión sexual no solo le llevará a inundar sus cuadros de imágenes de alimentos; también representará desde esta perspectiva su amor por Gala, a quien deseará comerse en más de una ocasión. Como dice F. J. San Martín: «Cuando Dalí coloca unas chuletillas de cordero en el hombro desnudo de Gala atiende solo a un efecto de estimulación erótica, un aperitivo, una fantasía sexual que gastronómicamente corresponde a los preliminares». <sup>33</sup> Dalí alimenta sus deseos atávicos de cazador, en un acto de posesión sexual cercano al canibalismo ritual que elude cualquier valor alimenticio. La afirmación se sustenta en las propias declaraciones del artista en *Diario de un genio*: <sup>34</sup>

Como ya he descrito en mis profundos estudios sobre el canibalismo, la necesidad de engullir corresponde mejor a un deseo impulsivo de orden afectivo y moral que a una necesidad de nutrición. Se traga para identificarse totalmente y de la manera más absoluta con el ser amado.

Al igual que hicieran los surrealistas, representó a la mujer caníbal a través de la figura de la mantis. El pintor catalán la transforma en una mujer-jarra, recurriendo al concepto freudiano de mujer contenedor, y la representa con afilados dientes, como un recipiente castrador, en algunas de sus obras tempranas, como *Los primeros días de la primavera* (1929). La voracidad de las mujeres-jarra, que, como la mantis, son capaces de devorar a su amante empezando por la cabeza, expresa

<sup>33</sup> Jiménez, Carlos, *op. cit.*, p. 29.

<sup>34</sup> Dalí, Salvador, *Diario de un genio*, Barcelona: Tusquets, 2004, p. 44.



ciertos temores referidos a la sexualidad.<sup>35</sup> Otra figura que Dalí suele repetir, y que tiene que ver con la voracidad expresada de estas mujeres, es el león, imagen que a veces fusiona con la de la mantis, como en el *Retrato de Paul Éluard* (1929) entre otros.

Dalí no se limita al uso simbólico del canibalismo, a la representación del deseo sexual en torno a la mujer, ya sea esta quien devora o convirtiéndola en comestible, como a Gala; el canibalismo está presente en casi todos los desvaríos del pintor, que utilizará el saltamontes como versión masculina de la mantis, asociado a la figura del padre, un padre castrador como lo es la mujer-jarra con su *vagina dentata*. El artista, quien leyó con fervor las teorías freudianas del psicoanálisis, desarrolló una modalidad propia del complejo de Edipo en su obra, a través de la cual se filtra su relación paterno-filial, nunca aclarada, que supuso la expulsión de este de la casa familiar en 1930. El padre caníbal será representado por la figura de *Guillermo Tell* (1930), donde el personaje, según Cunillera, simboliza «el reverso del asesinato del padre edípico a manos del hijo: un padre atemorizador que pretende deshacerse de su vástago».<sup>36</sup> Dalí se identifica con el hijo, «víctima de una multitud de padres: Salvador Dalí Cusí, Breton y Picasso».<sup>37</sup>

---

35 Iribas, Rudín, Ana, *Salvador Dalí desde el psicoanálisis*, revista *Arte Individuo y Sociedad*, UCM vol. 16, 19-47, 2004, p. 32. Según la autora, Dalí imaginaba el acto sexual como una experiencia violenta, en donde él, como objeto del amor de la mujer, sería una presa inerme: «Nunca en mi vida había “hecho el amor” y me representaba este acto como terriblemente violento y desproporcionado a mi vigor físico: “aquello no era para mí”. Aprovechaba todas las oportunidades para repetir a Gala en un tono de obsesión [...]: “¡Ante todo recuerda que prometimos no lastimarnos nunca!»». (Dalí, 1981/1942, *Vida secreta de Salvador Dalí*, p. 259).

36 Cunillera, María, *op. cit.*, p. 277.

37 *Íbid.*

Dalí prefigura aquellas tendencias del arte contemporáneo que van a profundizar en el uso de la comida como metáfora, ya no solo como tema de una obra, sino a través de la representación misma del acto de comer.

En conclusión, el surrealismo y su predecesor, el dadaísmo, no solo constituyen un punto de partida para la representación de las relaciones del ser humano con su entorno a través de la comida, donde el canibalismo como trasgresión de valores tendrá un papel destacado; son el punto de partida del arte de acción, donde el carácter simbólico y metafórico del acto de comer, y de comer personas, adquirirá su sentido pleno.

### **7.3. Manifestaciones caníbales en el arte de finales del siglo XX**

El canibalismo surrealista abre las puertas a las propuestas más radicales de un canibalismo «activo», que, en su dimensión corporal, se va a diferenciar del «canibalismo cultural», en alusión a la antropofagia cultural de Oswald de Andrade.<sup>38</sup>

Cunillera plantea la distinción entre antropofagia y canibalismo dentro del arte, partiendo de la división realizada por los comisarios de la Bienal de Sao Paulo de 1998 a la hora de seleccionar las obras.

---

38 Cunillera, María, *op. cit.*, p. 146. Alude a la obra de Benedito Nunes para definir la antropofagia de Oswald de Andrade: «El Manifiesto antropófago capta los principales problemas del país, derivados del dominio colonial, y rechaza tanto la imposición de la cultura de los centros como la exaltación de un indio europeizado de corte romántico. Por respuesta propone la figura del indio antropófago, irreverente, “capaz de producir una capitalización de fuerzas hostiles en un acto creador”. Cosa que realiza a partir de la devoración antropófaga, que consiste en asimilar elementos europeos con objeto de superar el problema de la dependencia cultural».

Aquellas referidas a la «devoración literal» fueron asociadas al término canibalismo, mientras que la antropofagia se utilizó como una abstracción del término, que incluía «todo tipo de apropiacionismo».<sup>39</sup>

Tomando como referencia la dualidad conceptual, serán objeto de análisis aquellas manifestaciones del acto caníbal donde la incorporación oral se hace explícita: se distinguen aquellas obras en las que es esencial la participación del público —que, junto al artista caníbal, se convierte a su vez en espectador caníbal— de aquellas en donde la incorporación oral es exclusiva del artista. Se abordarán algunos ejemplos de «canibalismo artístico» en el contexto europeo y también, por su importante producción en este campo, algunas propuestas latinoamericanas, sin entrar en la profundidad específica que exige un estudio exhaustivo sobre la metáfora de la voracidad y el canibalismo en el arte como el de Cunillera, ya que este no es el tema de la investigación, sino que aquí se aborda como una vertiente dentro del acto de comer, en su visión más encarnizada, primitiva y voraz.

Las primeras manifestaciones de canibalismo participativo surgen, como se ha observado, en el contexto del surrealismo. La obra de Meret Oppenheim *Banquete primaveral*, también conocida como *Festín caníbal* (Fig. 1. 1959), es precursora de los primeros intentos de un canibalismo compartido entre público y artista. Se trata de una performance planteada como cena privada para sus amigos. Oppenheim ofrece a sus invitados un banquete de alimentos servido sobre el cuerpo desnudo de una mujer, convertida en objeto de consumo<sup>40</sup> a través de un acto simbólico

---

39 Cunillera, María, *op. cit.* p. 196.

40 El cuerpo femenino convertido en un verdadero bocado ya había sido anteriormente objeto de rumores y leyendas. En 1904, incluso antes del inicio oficial de las vanguardias en Europa, un joven Diego Rivera se jactaba de haber comido senos de mujer.



Figura 1. Meret Oppenheim, *Banquete primaveral*, 1959

de posesión. Breton quiso que Oppenheim repitiera la acción para la Exposición Internacional del Surrealismo, EROS, en la Galería Daniel Cordier (París), propuesta que rechazó la artista, que permitió tan solo su recreación. La acción se convirtió en un acto público, donde la mujer fue sustituida por un maniquí con la cara pintada de oro, y los comensales, en maniquíes vestidos con indumentaria masculina.

La mujer comida se convierte en mujer caníbal en la instalación escultórica de Louise Bourgeois *La destrucción del padre* (1974), cuya importancia y repercusión artística merece un paréntesis de atención aunque conlleve un salto cronológico y a pesar de que el canibalismo suceda en clave metafórica dentro de los márgenes del psicoanálisis. Bourgeois utiliza este banquete ritual para destruir al padre biográfico y al padre como figura de autoridad masculina. Ella misma, en sus escritos, habla de un exorcismo, de un fin casi terapéutico:

La finalidad de *The Destruction of the Father* era exorcizar el miedo [...]. No quisiera utilizar la palabra *thérapeutique*, aunque todo exorcismo tiene un componente terapéutico. De modo que la razón que me llevó

---

Marvin Harris, en *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura* (Madrid: Alianza Editorial, 2007), dice que hubo un tiempo en el que Rivera acudía a los depósitos de cadáveres para conseguir supuestamente carne humana, quebrantando el tabú del canibalismo. Para el muralista mejicano, marido de Frida Kahlo, la intención, fuera cierta o no su práctica caníbal, era la destrucción de la sociedad burguesa a través de sus tabúes principales (p. 251,253).

a hacer la obra era la catarsis o la purificación. Cuando era pequeña, me daba miedo cuando estaba en la mesa del comedor y mi padre no dejaba de alardear de su persona, se jactaba una y otra vez de sus logros, y cuanto más grande pretendía hacer su figura, más diminutos nos hacía sentir al resto. De repente, se producía una tensión máxima, terrible y lo agarrábamos —mi hermano, mi hermana, mi madre y yo— los cuatro [...] lo colocábamos encima de la mesa y le arrancábamos los brazos y las piernas: lo desmembrábamos. Y éramos tan eficaces en esta labor que acabábamos devorándolo. Asunto terminado. Esta es una fantasía, cierto, pero a veces vivimos nuestras propias fantasías.<sup>41</sup>

La pieza representa el lugar donde Bourgeois llevaría a cabo su exorcismo caníbal. Lo componen una mesa-cama sobre la que se disponen fragmentos de carne hechos de látex y formas orgánico-mamarias que también penden del techo, en mayor tamaño, y surgen a su vez del suelo. Todo ello instalado en una especie de caverna oscura que evoca al canibalismo más prehistórico. Sin duda, la obra guarda una relación directa con los postulados de Freud, desarrollados en *Tótem y tabú*, aspecto también destacado por la historiadora Patricia Mayayo.<sup>42</sup> En páginas anteriores se observó cómo el parricidio caníbal de Freud quedó resuelto en el momento en el que el padre se convierte en tótem para devolver el orden; en cambio, para Bourgeois, la eliminación del padre a través del acto caníbal supone la eliminación de su ley. Según María Cunillera, Bourgeois no hace sino reivindicar la imagen de la

41 Bourgeois, Louise, *Dstrucción del padre/reconstrucción del padre. Escritos y entrevistas 1923-1997*, Madrid, Editorial Síntesis, 2002, p. 84-85.

42 Mayayo, Patricia, *Louise Bourgeois*, Hondarribia (Guipúzcoa): Editorial Nerea, 2002, p. 40



Figura 2. Otto Müehl, *Stilleben*, 1964



Figura 3. Otto Müehl, *Nahrungsmitteltest*, 1966

mujer caníbal, identificándola con el principio de la acción, con el propósito de producir una rebelión antipatriarcal.<sup>43</sup>

Estos ejemplos de canibalismo responden a cuestiones de género que darán pie, en el capítulo nueve, a un análisis sobre las mujeres artistas que comen fuera del contexto ceremonial o del banquete caníbal, donde queda exenta la participación del público y donde el acto de comer o el acto caníbal se ejerce de forma individual, para transgredir valores culturales y sociales asociados a los estereotipos femeninos.

Siguiendo con la acción como elemento de composición y desde el lema vanguardista de unir el arte con la vida, a partir de los años sesenta, el uso de la performance y el happening como medio de expresión será predominante dentro de la temática del canibalismo, sobre todo en los artistas del arte corporal. Antes de la consolidación del *body art* a principios de los setenta, los artistas del accionismo vienés, como Otto Müehl, siembran el camino hacia la oralidad caníbal. La mutilación y el canibalismo inherente a sus acciones convierten al espectador en cómplice caníbal por medio de la mirada, que, como ya se vio, deviene en boca en el género de las naturalezas muertas. En *Stilleben* (Fig. 2. 1964), la ofrenda caníbal se realiza a través de esta «naturaleza muerta viva»,<sup>44</sup> donde, junto con los alimentos servidos, aparecen varias cabezas «decapitadas», la del artista y otros integrantes del grupo, cubiertos de sangre al más puro estilo *gore*, que sobresalen de la mesa. El cuerpo como alimento, sus restos, también son elemento artístico en *Nahrungsmitteltest* (Prueba de alimentos, Fig. 3. 1966). Piernas, manos y cabezas salen

43 Cunillera, María, *op. cit.*, p. 295.

44 AA.VV., Catálogo *Comer o no comer ...*, Mercedes Replinger, *Recetarios indigestos en el arte contemporáneo*, p. 252.





Figura 4. Michael Journiac, *Messe pour un corps*, 1969

estratégicamente de perforaciones hechas en la mesa al lado de restos de comida (tartas, frutas, verduras...). La carne humana tirada sobre el mantel, como un alimento más, representa una clara invitación a la antropofagia, a liberar los instintos primarios de rechazo y deseo de esta práctica ancestral que cosifica el cuerpo humano y que aquí se invita a probar, como parece intuirse del propio título de la obra.

Ya en el *body art*, donde el cuerpo como materia adquiere un carácter sacro en artistas como Michael Journiac, la oralidad del acto caníbal se materializa. El canibalismo ceremonial rige la acción *Messe pour un corps* (Misa para un cuerpo. Fig. 4), celebrada el 6 de noviembre de 1969 en la galería Daniel Templon de París. Journiac, vestido con indumentaria sacerdotal, oficia la misa de acuerdo con la ceremonia de la eucaristía, pero, en lugar de la hostia sagrada, ofrece a los participantes rodajas de morcilla cocinada con su propia sangre, cuya receta<sup>45</sup> fue repartida a los comulgantes. El artista convierte el sentido caníbal de la misa en un hecho manifiesto. En el origen histórico del dogma cristiano, en 1215, momento en el que la Iglesia católica declaró la transustanciación del vino y el pan en carne y sangre de Cristo, los creyentes opusieron cierta resistencia por el asco que les producía la idea caníbal de comer carne y beber

45 La receta de *Misa para un cuerpo*, también llamada *Boudin au Sang human*, aconsejaba los siguientes ingredientes: 90 cm cúbicos de sangre humana líquida; 90 gr de cebollas crudas; 90 gr de grasa animal; una tripa salada reblandecida en agua fría y después escurrida; 8 gr de cuatro especias y 2 gr de aromas y de azúcar con polvos. Extraída de Guasch, Anna María, *El arte último del s.XX. Del postminimalismo a lo multicultural*, Madrid: Alianza, 2000, p. 106.





Figura 5. Claude y François-Xavier Lalanne, *Le Dîner cannibale*, 1970

sangre «humana».<sup>46</sup> Ese rechazo —más bien repugnancia— fue también el vivido por algunos espectadores de la misa del artista, que se negaron a «comulgar» con su sangre. Para la crítica de arte Catherine Millet, la ingesta de sangre de Journiac no supuso ningún problema moral, y accedió a probar sin condicionantes culturales la morcilla/hostia ceremonial.<sup>47</sup>

Dentro del *eat art*, una de las primeras cenas-banquete del movimiento fue la organizada por la pareja artística Claude y François-Xavier Lalanne, precursores de los banquetes del dúo Miralda-Selz, que ofrecieron en diciembre de 1970 *Le dîner cannibale* (La cena caníbal. Fig 5). Los invitados vivieron la experiencia figurada de comer partes del cuerpo humano: la pareja fabricó moldes de hornear en bronce fundido con las formas humanas que serían servidas, que cocinaron con ingredientes naturales, presentando un menú degustación. Como entrantes, ofrecieron dedos con uñas pintadas de rojo, elaborados con ternera picada y salsa de tomate, y como plato principal, la cabeza del artista, servida en un plato de plata en medio de un puré de patatas. Los ojos del rostro se hicieron con huevos, champiñones y trufas; la garganta, con pequeñas salchichas de Frankfurt; el cerebro, con sesos de ternera, y un rabo de toro sirvió para confeccionar las cervicales. El postre también tenía pretensiones caníbales: un falo de chocolate relleno de cerezas, ciruelas y plátanos en Armaganc. Por último, como un buen banquete caníbal, no faltó la sangre, servida en cóctel con una receta especial: sangre de buey,

46 Miller, W. Ian, *Anatomía del asco*, op. cit., p. 222

47 Mercedes, Replinger, op. cit., *Recetarios indigestos en el arte contemporáneo*, p. 252.



Figura 5. Molde de François-Xavier Lalanne, *Le Dîner cannibale*, 1970



Figura 6. Laurent Moriceau, *L'Artiste diffus*, 2003

vodka, ketchup y Campari. Sin duda, *La cena caníbal* es un intento de romper los límites racionales de la percepción y la imaginación inconsciente, donde los invitados, dependiendo del grado de participación, pudieron jugar con el tabú del canibalismo, desde el humor o desde la negación visceral del sentimiento de repugnancia.

Finalmente, en lo que respecta a las propuestas caníbales en el contexto de los artistas europeos, cabría citar a Laurent Moriceau, en cuya performance *L'Artiste diffus* (El artista difuso, Fig. 6. 2003), se ofrece para ser comido. La acción fue desarrollada en diferentes ciudades. En 2007 se representó en el Museo de Arte Moderno de Buenos Aires, con la participación de artistas como Marta Munijún. Un molde a escala real del artista francés fue realizado en chocolate y conducido en un cortejo fúnebre para, posteriormente, en pocos minutos, ser devorado por el público asistente. Moriceau busca la participación de la audiencia, establecer diálogos a través del acto de comer, invitando a reflexionar sobre la diseminación del cuerpo y la relación con el otro.<sup>48</sup>

Fuera del continente europeo, los artistas de Latinoamérica destacan por la gran variedad y riqueza de acciones en torno al canibalismo, por lo que se expondrán tan solo algunos ejemplos de autores notorios de diferentes países del continente. Estos, desde muy diferentes ángulos, cuestionan las relaciones de poder de las políticas coloniales, la identidad corporal o la experiencia de sentir el cuerpo del otro.

48 <http://www.collectiffr.fr/reseaux/laurent-moriceau>  
Consultada el 14/11/20012.



Figura 7. Lygia Clark, *Canibalismo*, 1973.  
Abajo, recreación de *Canibalismo*, 2012

Comenzando por la artista brasileña Lygia Clark, con su obra *Canibalismo* (Fig. 7. 1973) plantea la disolución del ego, la pérdida de identidad del cuerpo para llegar a un «cuerpo colectivo». Convierte en partícipes de la experiencia a los espectadores, a los cuales venda los ojos y sumerge en la práctica caníbal de comer el cuerpo del *otro*.<sup>49</sup> En la acción, uno de los participantes está tumbado en el suelo, vestido con un mono de plástico cuya cremallera abre un bolsillo interior a la altura del abdomen, lleno de frutas. A su alrededor, el resto de los asistentes implicados sacan la fruta, la comen y mordisquean, dejando sus restos para coger otras. Clark utiliza la antropofagia como medio de trasgresión de los límites corporales, para lograr la asimilación y absorción del otro, expandiendo las fronteras sensoriales. Para la artista, la percepción del mundo se origina en las vísceras. Son numerosas las citas que aluden a su particular visión antropófaga del mundo: «boca que devora para el estómago, para el cerebro, para el amor». <sup>50</sup> Su *Breviario sobre el cuerpo* está lleno de frases en donde la boca engulle y sacia sus ansias caníbales.

Las acciones caníbales parecen renovarse y adquirir teatralidad en artistas como Nicola Costantino. La artista

49 [http://www.lygiac Clark.org.br/noticia\\_detpt.asp?Idnoticia=328](http://www.lygiac Clark.org.br/noticia_detpt.asp?Idnoticia=328).

Consultada el 26/09/2012. Recientemente, en junio de 2012 la Galería Alison Jacques y la asociación cultural O Mundo de Lygia Clark, recrearon las experiencias sensoriales de la artista en las acciones de *Canibalismo*, *Baba antropofágica* y *Cuerpo colectivo*.

50 Clark Lygia, *Breviário sobre o corpo*, reedición, p. 119.

<http://es.scribd.com/doc/89542294/Ligia-Clark-Breviario-Sobre-o-Corpo>, Descargado el 25/09/2012.



Figura 8. Nicola Costantino. *Cochón sur canapé*, 1993

argentina, en una de sus primeras performances, *Cochón sur canapé* (Fig. 8. 1993), realizada en el Casal de Catalunya, recrea una auténtica bacanal, orgía gastronómica con tintes caníbales, en lo que parece un ambiente de lujo. Sobre una cama de agua con sábanas rosas, instala un banquete elaborado a base de lechón relleno y pollos asados, decorados con limón y lechuga. Junto a ellos, completan el atrezo animales disecados, conejos, pollos, etc. envasados al vacío y una nevera llena de alimentos cárnicos (cabezas de cerdo, manos...). El público asistente, ante la falta de cubiertos con los que poder comer, empezó a arrancar con las manos la carne, en un acto de glotonería y deseo caníbal, ya que también quisieron comerse al lechón disecado que se encontraba en el cabecero de la cama. Replinger apunta que la acción, planteada desde una cama-mesa, vincula al canibalismo con el «combate sexual de las relaciones amorosas».<sup>51</sup> Para Laura Batkis,<sup>52</sup> la escena representa una «bacanal orgiástica», al vincular la palabra canapé, del francés cama, «como lugar donde se realiza esa suerte de canibalismo sexual que es la relación amorosa». Tras el acto, los restos de comida (huesos, carne despedazada...) quedaron esparcidos sobre las sábanas como los restos de un cadáver, resultado de un banquete caníbal.

Por otro lado, Tania Bruguera aborda un canibalismo disidente en el marco de su tierra natal, Cuba. Cuando la artista plantea acciones en las que el objeto de consumo lo

51 Replinger, *Recetarios indigestos* ..., p. 251.

52 AA.VV., Revista Lápis nº 148, Laura Batkis, *La pervisión como búsqueda del placer estético*, p. 49





Figura 9. Tania Bruguera, *El peso de la culpa*, 1997

constituye la tierra o vísceras de animal, alude a la precariedad económica de un país como Cuba, sujeto a cartillas de restricción alimenticia que conllevan sacrificios impuestos políticamente a sus ciudadanos, y además alude a las políticas coloniales, aquellas que estigmatizaron al indígena como caníbal. La forma de llevar a cabo su discurso es violenta y revulsiva; la dinámica de lo abyecto queda reflejada en su serie *El peso de la culpa* (Fig. 9. 1997). En una de las acciones de la performance, aparece desnuda con un carnero abierto en canal colgado sobre su cuello, de cuyo interior extrae las vísceras crudas que va ingiriendo. Esto supone una autoagresión a su propio cuerpo, por el peligro que conlleva tal ingesta. Al mismo tiempo, como afirma Cunillera, el carnero abierto simula su propio cuerpo interior, que exhibe al exterior una vez abierto en canal. Además, la artista rememora la idea del sacrificio por medio de la figura del carnero sacrificado, en clara alusión al cristianismo, en este caso mostrada como la religión del *otro* cultural.<sup>53</sup>

El cariz religioso aparece en la obra del artista mejicano César Martínez Silva, quien aborda un canibalismo de carácter sacro, con reminiscencias del ritual chamánico y de la eucaristía cristiana. Martínez convierte al cuerpo en campo de batalla en el que escenificar los conflictos políticos, económicos, históricos y sociales del siglo XX, en concreto los relativos a las relaciones del mundo occidental con Latinoamérica. Partiendo del modelo escultórico, «cocina» cuerpos a escala humana —con chocolate, gelatina de frutas, etc.— para ser devorados por el público invitado

53 Cunillera, María, *op. cit.*, p. 220-221.

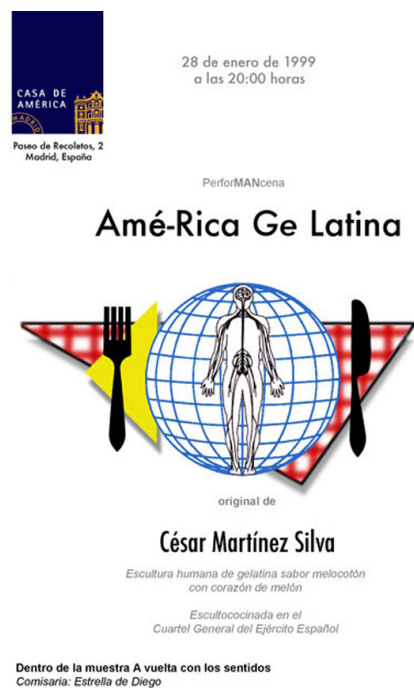


Figura 10. Cartel, *perforMANcena, Amé Rica G-latina*, 1999

en una ceremonia caníbal. En sus *perforMANcenas*, el valor simbólico del caníbal es el denominador común de las acciones, que tratan de despertar por un lado el horror de ser partícipes de las prácticas caníbales y, por otro, el placer y la sensualidad contradictoria del apetito hacia la carne humana. Las reacciones de los participantes van desde el asco al placer lúdico resultante de saborear «el dulzor» del cuerpo humano. El humor es ingrediente indiscutible de la acción, durante la cual los participantes bromean con las partes del cuerpo a ingerir, especialmente con esas que evidencian las connotaciones eróticas implícitas en el acto caníbal. Tal es el caso de su *perforMANcena* realizada en la Casa de América de Madrid en 1999, titulada *Amé Rica G-latina* (Fig. 10.), donde recurre a elementos de la eucaristía cristiana y de los rituales de sacrificio de la cultura azteca. Así, el texto de la acción «reza» la siguiente plegaria:

Tomad y comed todos de él,  
 porque este cuerpo es la deuda de la sangre,  
 la sangre del cadáver,  
 el cadáver de todos los días,  
 el cadáver de todos los mejicanos.  
 Sangre de la nueva alianza y etérea,  
 que será derramada por el libre tránsito económico  
 y por todos los gobernadores  
 para el perdón de los pecados.<sup>54</sup>

54 Texto del artista extraído de su web oficial <http://martinezsilva.com/articulos/Corpus%20Delecti.pdf> Consultada el 25/09/2012 publicado en *Corpus Delecti Performance Art of the Americas*, editado por Coco Fusco.



Figura 10. César Martínez Silva, *perforMANcena, Amé Rica G-latina*, 1999

El artista mejicano escenifica la conquista española, convirtiendo a los españoles en caníbales del pueblo indígena, representado por un cadáver latino contemporáneo con sabor dulce. En palabras de Martínez, «El español se comió al indio, el primer mundo se comió al tercero».<sup>55</sup> Sin embargo, en sus inicios, la acción no cuestionaba tanto el colonialismo imperialista del primer mundo como la esencia de la obra de arte en sí, al plantear como tal un objeto comestible. En la entrada de la inauguración, el artista propone disfrutar la obra no solo por las «pupilas visuales», sino también por las «papilas gustativas», alentando al espectador a participar de la experiencia del arte «en su propio aparato digestivo». Al digerirla tendrá como destino final su expulsión más escatológica. Las acciones de Martínez evolucionan y van dirigidas a denunciar el «salvajismo posmoderno», la crisis política y económica de México ante los casos de corrupción y violencia de los años noventa, las relaciones del Libre Comercio con Estados Unidos, etc. Estas son representadas en diferentes lugares, cambiando los ingredientes y modelos ceremoniales, pero en todas ellas está presente el acto caníbal como vehículo de denuncia social en el que representar una América Latina, metáfora del cuerpo sacrificado, «víctima de la amnesia del inconsciente caníbal colectivo».<sup>56</sup>

55 AA.VV., Catálogo exposición, *A vueltas con los sentidos*, Madrid: Casa de América, 1999, p.72.

56 Arozqueta, Álvarez, Marcela Claudia, Tesina, *El canibalismo como metáfora: análisis de las perforMANcenas de César Martínez Silva*. Universidad autónoma de Méjico, 2006, p.18. Véase también el texto de la misma autora, *Dislocación simbólica. Las perforMANcenas del artista César Martínez*, en la web del artista <http://martinezsilva.com/articulos/UMELEC.pdf>



En definitiva, el temor al canibalismo, como miedo a perder la propia humanidad civilizadora, ha sido utilizado por el arte para cuestionar los fundamentos de la civilización y las ideologías que la sustentan, en primer lugar a través de las vanguardias de principios del siglo XX —cuando el canibalismo se convierte en un elemento recurrente, por la repulsión, y la atracción que genera debido a su potencial trasgresor— y, en segundo lugar, por el arte de acción donde el canibalismo adquiere su mayor fuerza metafórica como acto. Es en el arte performativo donde el canibalismo ha tenido un mayor desarrollo como recurso expresivo en el que revelarse contra la moral, la religión, los instintos del hombre y sus relaciones, que, fuera del continente europeo, adquieren nuevas perspectivas como medida para cuestionar las políticas coloniales del primer mundo.

## Capítulo 8

### Mujeres que comen: cuestiones de género en el acto alimenticio

El cuerpo femenino, y con él su valoración y la identidad que lleva asociada de manera implícita, parte de una tradición de negación, que será objeto de reivindicación y cuestionamiento desde el arte femenino. La mujer artista se enfrenta con los estereotipos del pensamiento filosófico, que relacionaron a la mujer con lo corporal y al hombre con la razón y el espíritu; relación que, en muchos aspectos, ha perdurado, evolucionado, y se ha pervertido en

diferentes culturas, incluida la occidental. Desde el acto de comer, se van a poner en entredicho los valores sociales y culturales que limitaron el cuerpo de la mujer a la representación del apetito y al ideal de belleza, de la mano de mujeres creadoras que van a cuestionar los modelos establecidos. Se analizarán fundamentalmente, con el fin de acotar la gran variedad de propuestas sobre el tema, aquellas obras en las que el acto de comer es elemento prioritario, por ser el objetivo de esta tesis, a pesar de que se traten de acciones donde la participación del público es irrelevante.

### 8.1. El cuerpo femenino

El cuerpo de la mujer constituye, en los siglos XX y XXI, el gran protagonista de los cambios más destacados en la identidad del sexo femenino. El concepto del cuerpo, como afirma M<sup>a</sup> Carmen África Vidal,<sup>1</sup> está directamente relacionado con la idea de poder: quién tiene autoridad para hablar de él, quién lo representa y quién es representado. Autores como Lyotard, Irigaray, Derrida<sup>2</sup> o Foucault consideran al cuerpo como un objeto eminentemente político e histórico, sobre el que actúan relaciones de poder y de resistencia, sin olvidar que la tradición filosófica ha relegado a este a un segundo plano frente a la primacía de la mente y la razón. Es en esa construcción del cuerpo como objeto político y de intercambio de poder donde el papel de la mujer, desde el devenir de la historia, siempre estuvo supeditado y relegado a un segundo lugar.

Siguiendo con el desarrollo del capítulo primero sobre la filosofía del gusto, se puede observar, en lo que respecta al «concepto» de mujer,

---

1 Vidal, Claramonte, M<sup>a</sup> Carmen África, *La magia de lo efímero: Representaciones de la mujer en el arte y la literatura*, Castellón: Universitat Jaume, 2003, p. 43.

2 *Ibidem*, p. 44.

cómo desde Platón y Aristóteles la mayor parte de la epistemología encontrada considera al hombre el modelo o arquetipo en busca del conocimiento, mientras que la mujer se presenta, casi siempre, gobernada por las emociones. Los mismos textos sobre los que se sustenta la jerarquía de los sentidos articulan una tradición cultural en torno a la superioridad del hombre arraigada en la mayoría de sociedades. Desde el punto de vista platónico, a pesar de que el filósofo proclamaba, al comienzo de la *República*, la igualdad de sexos en un Estado ideal, la mujer aparece como un ser humano inferior, al otorgarle el segundo lugar en su teoría de la reencarnación de las almas. Platón, en el *Timeo*, condena al hombre que no llega a dominar la naturaleza de sus deseos a transformarse en mujer «en su segundo nacimiento»,<sup>3</sup> lo que la convierte en un ser poco controlable, proclive a las emociones. El enfoque aristotélico es incluso más contundente: en el «Libro X» de la *Metafísica*, cuando se refiere a ambos sexos como polos opuestos, caracteriza al hombre y a la mujer siguiendo la tabla pitagórica de los contrarios, según la cual las mujeres son pasivas e imperfectas; los hombres, activos y de forma perfecta. La mujer, además, «procede del hombre»,<sup>4</sup> y eso la sitúa de nuevo en una posición inferior.

Retomando la opinión de Caroline Korsmeyer,<sup>5</sup> las mujeres han sido consideradas por naturaleza menos capaces que los hombres, ya que las facultades racionales que las caracterizan las convierten en menos aptas para el control de los apetitos y las emociones. Lo mismo opina la filósofa Susan Borno, para quien «la capacidad viril de autogobierno es decididamente codificada como masculina»<sup>6</sup> por las tradiciones

3 Platón, *Timeo* ..., 42b, p. 79.

4 Aristóteles, *Metafísica* ..., p. 160.

5 Korsmeyer, Carolyn, *op. cit.*, p. 54.

6 Bordo, Susan, *Unbearable weight. Feminism, western culture and the body. Reading the Slender Body*, London: University of Californian Press, Berkley, 1993.

filosóficas dominantes, como lo es la filosofía occidental. Korsmeyer,<sup>7</sup> además, ve en la jerarquía de los sentidos una cuestión de género, al considerar que, para los padres de la filosofía, los sentidos superiores —vista y oído— se corresponden con el intelecto del hombre, y los sentidos inferiores —gusto, tacto y olfato— con los apetitos y placeres peligrosos asociados a la mujer, pensamiento que se perpetúa en las doctrinas posteriores con los matices de cada momento histórico.

El cuerpo femenino ha sido sinónimo de imperfección, fragilidad, sometimiento. Sobre él se han aplicado prohibiciones basadas en la superstición y la ignorancia, partiendo de saberes populares, que en 1976 todavía estaban presentes en el mundo occidental. Así lo refleja el estudio de Yvonne Verdier de un pueblo de Bourgogne, que cita David Le Breton en su libro *Antropología del cuerpo y modernidad*. Se trata de un análisis sobre la fisiología simbólica de la mujer durante los días de menstruación, donde se prohíbe a esta tocar, hacer o estar cerca de determinados alimentos:<sup>8</sup>

Durante las reglas [...], como ellas no son fértiles, impiden cualquier proceso de transformación que recuerde una fecundación: pensemos en las claras de nieve, en las cremas, en las emulsiones, en las salsas, en el tocino, en todo lo que tiene que «agarrar». La presencia de las mujeres provocaría el aborto de todas esas gestaciones lentas: el tocino en el saladero, el vino en la cuba [...].

El cuerpo de la mujer adquiere un carácter «impuro», que parece manchar con el flujo de su sangre todo lo cercano. Esta premisa ya

---

7 Korsmeyer, C. *op. cit.*, p. 55.

8 Le Breton, David, *Antropología del cuerpo y modernidad*, Buenos Aires: Nueva Visión, 2006, p. 85.

imperaba en el Antiguo Testamento: «cuando la mujer tuviera flujo de sangre, y su flujo fuera en su cuerpo, siete días estará apartada; y cualquiera que la tocara será inmundo hasta la noche» (Levítico 15:19). El estudio de Verdier pone de manifiesto los vínculos simbólicos que se generan entre la mujer y su entorno, así como la importancia de la fertilidad de la mujer para establecer esos vínculos. Y, en lo que aquí concierne, evidencia la relación entre dicha fertilidad y algunos procesos en la elaboración de alimentos.<sup>9</sup>

Por otro lado, la corporalidad femenina, de acuerdo con la doctrina imperante, se ha gestado a través del reconocimiento, de la palabra y la mirada de los otros. John Berger percibe a la mujer de la siguiente forma: «Los hombres miran a las mujeres. Las mujeres se contemplan a sí mismas siendo miradas [...] lo que determina no solo la relación entre hombres y mujeres, sino también la relación de la mujer con ella misma».<sup>10</sup> La mujer, encarcelada en su propio cuerpo, acaba sometida al escrutinio ajeno, incluso a través del suyo.

La filósofa española Amelia Valcárcel considera de igual modo que, en realidad, los cuerpos de las mujeres nunca les han pertenecido. «Sobre ellos toda la comunidad mantiene expectativas. Son, además, cuerpos sobre-significados e hiper-prescritos [...]. La presentación del cuerpo individual de una mujer debe ser adecuada al alma colectiva que a todas se atribuye»,<sup>11</sup> precisamente en un siglo en el que se supone que la mujer ha alcanzado la igualdad, la libertad sexual y el control de su cuerpo. A ello hay que añadir el contexto socioeconómico occidental de los dos últimos siglos, donde la idea de cuerpo se construye en una

9 Le Breton, David, *Antropología del cuerpo y ...*, p. 85.

10 Berger, John, *Modos de ver*, Barcelona: Gustavo Gili, 2000, p. 55.

11 Valcárcel, Amelia, *La política de las mujeres*, Madrid: Ediciones Cátedra, 1997, p. 168.

sociedad caracterizada por el consumo como motor de la economía. El hedonismo propio de la cultura consumista ha hecho del mercado de la juventud y de la belleza uno de los más relevantes. La imposición de los modelos estéticos afecta tanto a hombres como a mujeres, dejando al margen a todo aquel que no consigue alcanzar los imperativos de belleza que exige la sociedad del espectáculo.<sup>12</sup>

El nuevo milenio y la sociedad que lo integra se presentan, en palabras de Lipovetsky<sup>13</sup> como *La era del vacío*, visión que también comparte Christopher Lasch<sup>14</sup> en *La cultura del narcisismo*, al observar, con acierto, que el ascenso profesional cada vez depende menos de la capacidad de los individuos y más del manejo de su imagen, de su «visibilidad», lo que demuestra en cierto modo que todo en Occidente parece girar alrededor de la imagen, la moda, el cuerpo; en definitiva, de lo superfluo. En resumen, y como dice África Vidal, «el cuerpo se consagra a la superficie de la mirada», la imagen preocupa porque «lo que valemos depende de ella».<sup>15</sup>

Atendiendo a la tradición filosófica impuesta a la corporalidad femenina y a este ámbito económico y social que considera la comida como elemento cultural de primer orden —cuya elaboración quedó tradicionalmente relegada a la mujer— y partiendo de la comida como acción ejercida a diario que afecta directamente al cuerpo, no es de extrañar que las mujeres artistas utilicen dicho acto como escenario donde revelarse y transgredir los estereotipos culturales que condicionan su identidad.

---

12 Ventura, Lourdes, *La tiranía de la belleza: las mujeres ante los modelos estéticos*, Barcelona: Plaza & Janés, 2000, p. 26.

13 Lipovetsky, Gilles, *La era del vacío: ensayos sobre el individualismo contemporáneo*, Barcelona: Anagrama, 2002. El libro a lo largo de sus páginas describe las nuevas actitudes del siglo XX basadas en: la apatía, indiferencia, el principio de seducción sustituyendo al principio de convicción, etc.

14 Ventura, Lourdes, *La tiranía de la belleza ...*, p. 26-27, citando a Christopher Lasch, *La cultura del narcisismo*, Barcelona: Andrés Bello, 1999.

15 Vidal, Claramonte, M<sup>a</sup> Carmen África, *op. cit.*, p. 78.





Figura 1, Gina Pane, *Autoportrait(s)*, 1972

Comenzando por el *body art* (arte corporal) como movimiento donde se explora el cuerpo, la figura de Gina Pane destaca por su forma de utilizar el alimento en su concepción artística, de manera brutal y destructiva. La artista plantea sus acciones corporales desde el sacrificio y la mística del dolor propio y ajeno como ejercicio para alterar los sentidos<sup>16</sup>. Pane se infringe toda clase de heridas, cortes y arañazos que no solo se limitan al maltrato exterior de su físico, sino que además extiende al interior. En *Nourriture-Actualites TV-Feu* (1971), se alimenta de carne podrida que luego vomita mientras ve las noticias de televisión. No será la única acción donde coma infligiéndose dolor; en 1973 realiza *Autoportrait(s)* (Autoretrato[s]. Fig. 1) basándose en la acción *Sang/Lait chaud* (Sangre/leche caliente, 1972), en la que se tallaba la boca con cuchillas para luego hacer gárgaras con leche caliente. En *Autoportrait(s)* acaba vomitando sangre, pero en esta ocasión la sangre procede de la acción continua de vomitar la leche hasta hacer estallar los vasos sanguíneos de la laringe y de la garganta. Ambos líquidos, sangre roja y leche blanca, se mezclan como símbolos representativos de la feminidad: la sangre sale de la mujer durante la menstruación y en el parto, emblema de la fecundidad, y la leche de su pecho convierte a la mujer en cuerpo que alimenta, en madre nutricia. Así lo reconoce Pane en una entrevista: «la leche representa su poder de alimentar, y la sangre figura sus vivencias dolorosas [...]. *Autoportrait(s)* [...] quiere decir yo en tanto que mujer y yo en tanto que artista, de ahí el plural».<sup>17</sup> Gina Pane crea un canal de comunicación con el público a través del cuerpo. Su método, violento y cuestionable, pretende romper con la barrera del espectador, llegar a él por medio del sacrificio. Como dice Replinger, cuando Pane

16 Replinger, Mercedes, *Comer o no ...*, p. 246.

17 Ibídem, p. 246, citando la “Entrevista con Irmeline Lebeer”, 1975.



Figura 2, Pilar Albarracín, *Tortilla a la española*, 1999

come carne podrida, bebe leche y sangre, «no hace sino reconocer el sufrimiento como principio vital de unión con el otro»;<sup>18</sup> o en palabras de Lorena Amorós, esos actos constituyen la única posibilidad para «revelarse contra la violencia, las relaciones de poder, la incomunicación o el espacio social destinado a la mujer».<sup>19</sup>

La idea del sacrificio también aparece en alguno de los trabajos de Pilar Albarracín, como en el vídeo-performance *Tortilla a la española* (1999. Fig. 2), donde de manera simbólica, a través de un vestido del color de la sangre, se ofrece para ser consumida. Su cuerpo/vestido se convierte en metáfora de la ofrenda para la degustación de un plato típico de España, cuestionándose las tradiciones culturales. En el vídeo se ve a Albarracín cocinando una tortilla, a la cual va añadiendo como ingredientes pedazos de su vestido, que mezcla en

18 Replinger, Mercedes, *Comer o no ...*, p. 246.

19 Blasco, Amorós, Lorena, *Abismos de la mirada: la experiencia límite en el autorretrato último*, Murcia: CendeaC, Ad Hoc Serie Ensayo 8, 2006, p.317.

la sartén para convertirse ella misma en un ingrediente más o, como dice Rosa Martínez,<sup>20</sup> para cocinarse y ser comida. Desde la parodia, se interroga sobre el papel de la mujer en el hogar, en un ambiente de estética *kitsch* cercano a los hogares estadounidenses de los años cincuenta, llenos de electrodomésticos que, más que liberar a la mujer, acabaron consumiéndola. Albarracín se revela contra las estructuras de dominación impuestas a las mujeres desde la óptica cultural de la mujer española, donde ella es la gitana, el ama de casa, la folclórica, la niña o la prostituta, y representa esas subordinaciones al género, a la clase social o a la identidad nacional.<sup>21</sup>

El cuerpo de la mujer también ha sido objeto de dominación sexual, lo que ha llevado a algunas artistas a romper con los estereotipos o roles de la sexualidad por medio de acciones que, en muchos casos, buscan la trasgresión a través del canibalismo figurado. Las connotaciones eróticas de algunos alimentos han sido utilizadas para la representación de los órganos sexuales. De esta forma, Elke Krystufek presenta su pieza *Videonanie* (Videonatismo, 1992), donde la artista vienesa, seguidora del accionismo de su país de origen, se masturba ante la cámara utilizando como consolador una salchicha y, cuando termina, se come el alimento, en lo que podría interpretarse como una fantasía caníbal de castración. Llevado al terreno del psicoanálisis, se puede decir que el mito de la *vagina dentata* se materializa literalmente en la acción de Elke, que engulle el pene-salchicha; es decir, objetualiza el cuerpo masculino reduciéndolo a la representación de los genitales y

20 Martínez, Rosa, *Pilar Albarracín: Una y mil mujeres*, de la serie *Mécénat Altadis. Lauréats du Prix Altadis Arts Plastiques 2002*, París: Ed. Actes Sud/ Altadis, 2003.

Véase los textos de Pilar Albarracín en <http://www.pilaralbarracin.com/textos.html>. Consultada el 16/10/2012.

21 Ibid.

Figura 3, Patty Chang, *Hot dog*, 1999Figura 4, Sara Lucas, *Two Fried Eggs and a Kebab*, 1992

se acerca a la figura de la mantis religiosa —emblema de los surrealistas caníbales—, que acaba devorando a su amante.

Sin ser concebida como una acción pero en relación directa con el vídeo de Krystufek, la artista Patty Chang presenta una recreación esperpéntica de la *vagina dentata*<sup>22</sup> en su obra *Hotdog* (Perrito caliente, 1999. Fig. 3). Se trata de una fotografía donde Chang aparece en ropa interior con la boca llena de salchichas hasta el límite de la capacidad bucal. El sentimiento de ahogo y la voracidad desmedida suponen la representación de un «acto caníbal» del órgano masculino, convertido de nuevo en comida. Estas mujeres devoran en lugar de ser devoradas sexualmente.

Tales metáforas alimenticias serán un recurso decisivo en la obra de algunas artistas que, aunque no incluyan en todos los casos la ingesta del alimento convertido en órgano sexual, las utilizan como parodia y denuncia de los convencionalismos de la sexualidad. Así, la iconografía de los órganos sexuales por medio de alimentos aparece en las primeras obras de la artista británica Sara Lucas, como *Two Fried Eggs and a Kebab* (Dos huevos y un kebab, 1992. Fig. 4), donde el cuerpo de la mujer queda representado a partir de un par de huevos fritos (senos) y un kebab (vagina), colocados sobre una mesa como si se tratase de un cuerpo-bodegón. Con ello, y de acuerdo con Tonia Raquejo,<sup>23</sup> Sara Lucas representa de forma soez a la mujer como algo que se come; su identidad corporal se reduce a la representación

22 Cunillera, María, *Metáforas de la voracidad* ..., p. 318.

23 AA.VV., *Estéticas del arte contemporáneo*, Salamanca: Universidad Salamanca, 2002. Tonia Raquejo, *Sobre lo monstruoso un paseo por el amor y la muerte*, p. 78.

metafórica de sus órganos sexuales, idea reforzada en la instalación por medio de una fotografía de los alimentos de la mesa dispuestos a modo de retrato. La elección del kebab como genital femenino no es casual; la alusión indirecta a una comida oriental tiene implicaciones que van más allá del sexo, como afirma Raquejo: «El sexo no es [...] solo sexo sino que está vinculado a la raza y a la posición social [...]. Estos huevos fritos y este kebab no están ahí para ser contemplados como bellezas estéticas, están expuestos [...] para comer».<sup>24</sup>

Las metáforas alimenticias de Sara Lucas suelen ser directas, demasiado literales, deliberadamente provocadoras, hasta el punto de que la obscenidad que las caracteriza se diluye para jugar con la vulgaridad y un infantilismo con el que mofarse de las construcciones y estereotipos sexuales que se han hecho en torno a los géneros femenino y masculino.

## 8.2. La mujer como representación del apetito

En la representación del apetito, entendido este como el impulso que lleva a satisfacer un deseo, ya sea sexual como gustativo, la alusión al cuerpo femenino resulta casi siempre inmediata. Pero, sin duda, donde su representación adquiere mayor carga simbólica con relación al acto alimenticio, es en el origen del Génesis.

La manzana de Adán y Eva tomada del árbol prohibido, plantea cuestiones de género sobre la sexualidad de la mujer, la relación de ésta con la comida y la simbología del alimento prohibido. En el mito originario, el encuentro entre el bien y el mal esconde un conflicto fundamental. Un conflicto de poder. Si Eva representaba la mujer sometida por el castigo divino, la olvidada Lilith, la primera mujer

<sup>24</sup> AA.VV., *Estéticas del arte contemporáneo ...*, p. 78.





Figura 5, Mónica Oliva Lozano, *Un mito de tres*, 2007

creada según el Midras,<sup>25</sup> encarna la rebelión, la “mujer” insumisa. Como dos caras de una misma moneda, representan la contradictoria feminidad. Lilith simboliza aquello que debe ser borrado, escondido, eliminado. Abandonó el paraíso por propia voluntad, y en su renuncia insurrecta se encuentra la esencia de una búsqueda que va más allá del tiempo y del recuerdo. Es una lucha por ser reconocida. Desde esta óptica, la serie “Un mito de tres” (2007. Fig. 5) que forma parte de mi obra artística, emprende una nueva narración de este viejo mito, cuestionando no solo el origen de la mujer en la figura de Eva sino además, la

25 Véase el ensayo de Erika Bornay, *Las hijas de Lilith*, Madrid: Cátedra, 1998, capítulo primero sobre el origen de Lilith en el Midrás.

Serie: *Un mito de tres*, 2007

naturaleza de la fruta prohibida, reemplazada por una naranja. Sobre fondos que generan una superposición de texturas, saco a la luz lo oculto. La memoria, que se descompone sobre texturas de óxido o grietas del tiempo, lucha por emerger en el presente en su búsqueda de lo primigenio, de Adán, Eva y Lilith, como “un mito de tres.”

Sin embargo, retomando el mito de Adán y Eva, desde su concepción tradicional, el origen del génesis viene caracterizado, sobre todo, por la expulsión del paraíso. Adán y Eva son castigados por comer; pecaron, como comenta Francesca Rigotti, de gula<sup>26</sup> y no de soberbia, y su castigo no solo supuso no

26 Rigotti, Francesca, *Filosofía en la cocina* ..., p. 128.

En la doctrina católica, durante siglos, el pecado de gula fue el primer pecado capital y no la soberbia, considerado por tradición el primero de los siete pecados del hombre. Así lo expone Casiano, autor cristiano del s.IV, al introducir de Oriente la doctrina de los ocho pecados capitales, donde afirmaba que el pecado original de Adán y Eva fue la gula y no la soberbia. No será hasta el siglo VI cuando la soberbia cambia de estatus jerárquico gracias a Gregorio Magno, quien redujo a siete los pecados. Ciertos autores de la tradición monástica, como Santo Tomás de Aquino, siguieron considerando la gula como el primer pecado de la historia de la humanidad y, en consecuencia, el más relevante. La gula, en el cristianismo, ha sido sinónimo de vicio, de exceso que conduce a la lujuria por la sensualidad implícita en el deleite gustativo. Véase, capítulo octavo, *Exceso de comida y de palabras o el pecado de la gula* de F. Rigotti.



poder dejar de comer hasta el fin de sus días, sino también la terrible vergüenza de mirarse. Citando a Santiago Alba Rico,<sup>27</sup> si «[...] la vergüenza es la conciencia reprimida del canibalismo, el horror de experimentar el propio cuerpo y el del otro como comida», los padres de la humanidad según el cristianismo se avergüenzan, entonces, de la desnudez recíproca, porque todo se ha vuelto comestible a sus ojos. El objeto de su mirada se ha convertido en objeto de consumo, lo que sustenta el hecho de que, cuando se representan los alimentos junto al cuerpo de la mujer, su figura además de presentarse como visualmente deliciosa se revela también como elemento de consumo. Aspecto, que ya se ha ido planteando en el capítulo dedicado al género de la naturaleza muerta y del banquete caníbal, donde se hace referencia a la cosificación del cuerpo.

El pecado de gula que plantea Rigotti sitúa a la mujer como sujeto proclive a los placeres, al vicio y a la glotonería. Pero lo más significativo de su análisis filosófico es la asociación que hace del exceso de gula, pecado de la boca,<sup>28</sup> con el exceso de palabra o pecado de la lengua, acción que se conjuga en el vídeo- performance de Marina Abramovic *The onion* (La cebolla, 1996. Fig. 6).

Como contrapunto al mito bíblico, la rebeldía de Eva comiendo el manjar prohibido se escenifica en la obra de Abramovic en el acto de comer una cebolla cruda en lugar de la dulce y tentadora fruta. El sabor afrutado se convierte en el gusto amargo de la cebolla, que conlleva lágrimas y tormentos nada desdeñables como penitencia por el hecho bíblico. Se trata de un lamento literal para «expiar los pecados». Así, Abramovic dirá: «me gusta comer una cebolla grande con la piel aún en ella y los ojos vueltos hacia el cielo, mientras lamento mi vida».<sup>29</sup> El acto

27 AA.VV., *Comer o no comer ...*, Santiago Alba Rico, *Liberar el Hambre privatizar la mirada*, p. 143.

28 Rigotti, Francesca, *op. cit.*, p. 133.

29 AA.VV., *Eating de Universe ...*, p. 254.



Figura 6, Marina Abramovic, *The onion*, 1996

de comer se combina con el pecado de la lengua que comenta Rigotti: mientras Abramovic come la cebolla, cuya sustancia sulfóxida irrita los ojos y congestiona la nariz produciendo lágrimas que arrastran el maquillaje, su voz en *off* somete al espectador a un torrente de palabras que le sitúan en los deseos, anhelos y frustraciones de una mujer soltera de éxito profesional cuya vida ya no tiene significado. La vida de una mujer contemporánea que renuncia a su definición patriarcal de ama de casa y cocinera y que busca su lugar en solitario. Desolada, quiere desaparecer, envejecer para que ya nada importe, llegar a ese estado del ser en donde uno simplemente no quiere ser nada más. Comer representa para la artista yugoslava una catarsis con la que descargar tensiones y aliviar conflictos, en un camino de autoconocimiento y redención cuyo llanto representa el lamento de las mujeres.<sup>30</sup>

30 AA.VV., *Eating de Universe ...*, p. 254.

Junto a la representación de la mujer con alimentos, cuyos ejemplos son abundantes en la historia del arte —como el célebre cuadro de Eduard Manet *Desayuno sobre la hierba* (1863), imagen clara del «apetito» sexual y gustativo en la figura desnuda del personaje femenino— la relación entre el cuerpo de la mujer y la comida tiene su origen, además, en algo tan auténtico y natural como es la maternidad. Los episodios relacionados con la lactancia son frecuentes en todas las civilizaciones y habitualmente están dotados de carga divina. Las venus prehistóricas, representadas con grandes pechos y voluminoso abdomen, consideraban el cuerpo de la mujer como símbolo de fertilidad y objeto de placer. En la mitología clásica del Antiguo Egipto, la diosa Isis concedía la inmortalidad a quien se nutriera de sus senos, y en el Imperio romano, Rómulo y Remo fueron amamantados, según la leyenda, por una loba.

El vínculo nutricional que surge entre la madre que da el pecho y su niño ilustra gran parte de la iconografía cristiana en la figura de la madona. Los ejemplos artísticos que así lo atestiguan son notorios en cuadros de autores históricos —como *Virgen y niño rodeados de ángeles* (1450) de Jean Fouquet, cuya exhibición fue prohibida en el Concilio de Trento, *Madonna con el niño* (1533) de Lucas Ä. Cranach— o de nuestro tiempo —representados por Ouka Lele y su obra *Aguas nutricias* (1994), Nan Goldin con *Marian, Christi & Elio on my coach N.Y.* (2000) o el autorretrato de Catherine Opie *Self portrait. Nursing* (2004)—.

El pecho de la mujer también ha simbolizado durante siglos la supremacía de la feminidad y de la hermosura. Su función alimenticia parece perderse en la mercadotecnia actual, que insiste permanentemente en la importancia del pecho en la construcción de la identidad femenina, asociada, más que con el acto de amamantar, con la sexualidad y los cánones de belleza. Desde esta óptica, la artista Patty Chang responde a la pervertida valoración del pecho con la pieza *Melons (At loss)* (Melones [sin saber qué hacer]. Fig. 7), de 1998. Se trata de un ejemplo de autocanibalismo, para cuya acción Chang utiliza dicha



Figura 7. Patty Chang, *Melons (At loss)*, 1998

fruta como prótesis mamaria sobre la que realiza una automutilación. A medida que come la pulpa de la fruta sin apenas masticar, narra diferentes momentos biográficos, mezclando la historia de un familiar que murió de cáncer y la de un joven amante al que ofreció sus ojos. La artista pone en evidencia la estética del pecho, emblema del ideal de belleza, convirtiendo a la mujer en objeto comestible. El objeto de consumo ya no será el pecho/mujer, puesto que es ella misma quien devora, en un trance autocanibal de destrucción, los atributos de la feminidad, cuya belleza queda en entredicho con enfermedades como el cáncer que invade y anula la «hermosura» de los senos.

### 8.3. Las patologías alimenticias bajo las formas visuales del arte

Siguiendo el análisis que hace Lourdes Ventura<sup>31</sup> sobre el ideal de belleza en su libro, se observa cómo la mirada premoderna de la belleza femenina ha estado asociada, en la mayoría de los casos, a la mujer ociosa e improductiva. Esta idea viene representada en la historia del arte a través de las innumerables venus tendidas o damas yacentes en los divanes.

Sin embargo, el mito moderno de la belleza viene caracterizado por el placer y la angustia.<sup>32</sup> La sociedad invade a la mujer con mensajes contradictorios: mientras la hace dueña de su cuerpo, los medios de comunicación se empeñan en exaltar la perfección física, la belleza de un cuerpo delgado y firme, como sinónimo de control y autodisciplina —en suma, de éxito— atentando contra su libertad corporal. Además, la persecución de la belleza conlleva, en la sociedad occidental, una ineludible carga económica: detrás de la obsesión por una imagen bella, existe una industria que determina los criterios estéticos, difundidos a través de la publicidad y los medios de comunicación, y que incita al consumo directo de productos y servicios relacionados con la belleza. A las mujeres de las sociedades contemporáneas se les ofrece la posibilidad de doblegar la naturaleza, frenar el envejecimiento; en definitiva, eludir el paso del tiempo convirtiendo el cuerpo en objeto de culto.

Si las representaciones del cuerpo vienen configuradas por las variables sociales y culturales de cada momento histórico, la normativa imperante en los siglos XX y XXI no es otra que la adhesión a la figura esbelta y, por consiguiente, al mito de la delgadez, en una sociedad que, al mismo tiempo, potencia el ocio gastronómico y donde la comida es centro de socialización.

---

31 Ventura, Lourdes, *op. cit.*, p. 32.

32 *Ibídem*, p. 34.

Consecuencia del ideal de belleza y su fugacidad será no solo la aparición de patologías alimenticias sufridas por quienes no logran alcanzar los modelos deseados, sino también la caducidad y renovación permanentes de los cánones al ritmo del mercado de consumo.<sup>33</sup> El mercado de la belleza contemporánea —basado en la moda, los cosméticos, los alimentos dietéticos, los tratamientos quirúrgicos, los cuidados estéticos y su publicidad— se actualiza constantemente para que el consumo no decaiga, pero siempre bajo una premisa básica: el deber de ser bella. En la presunción de belleza está inscrita la seducción y, por consiguiente, «la obligación sagrada de gustar».<sup>34</sup>

Sin saber hacia dónde caminan las próximas tendencias, la mujer se ve obligada a mantenerse activa ante los cuidados, ante su obligación de ser guapa o de intentar serlo. Esta carga —sin la misma repercusión, de momento— comienza a extenderse al hombre, aunque para el filósofo y sociólogo francés Gilles Lipotevsky, la belleza no va a tener el mismo valor en el hombre que en la mujer, ya que la publicidad y las imágenes de las revistas recuerdan con insistencia «la posición privilegiada de que goza la hermosura femenina, la identificación de la mujer con el bello sexo».<sup>35</sup>

El mercado actual, centrado en el «cuidado de uno mismo», va más allá de la lógica del cuidado físico del cuerpo en favor de la salud; camina hacia la permanente exhibición estética de este. Los medios de comunicación social, basados en la imagen, han transformado nuestra percepción sobre las prácticas y representaciones del cuerpo.

33 Giménez, Bartlett, Alicia, *Del pecado de ser feas y el deber de ser hermosas. La deuda de Eva*. Barcelona: Random House Mondadori, 2002, p. 67. La autora hace referencia a los “Cánones de quita y pon”, que desde la llegada de la modernidad, apenas se conservan una década. La base física se mantiene, en su esencia, pero la estética de la belleza varía en función de las modas.

34 *Ibíd.*, p. 93.

35 Lipovetsky, Gilles, *La tercera mujer*, Anagrama: Barcelona, 1999, p. 20.



El actual valor que se le otorga, empeñado en obviar la realidad, es eminentemente virtual y tecnológico. Así, se asiste a la renovación de modelos culturales que se imponen de manera contundente a las mujeres.

Los cuidados corporales se han democratizado en su mayoría, haciendo extensible el cuidado del cuerpo a todas las clases sociales que siempre desearon imitar la estética de las clases privilegiadas. Pero las posibilidades de reconstruir el cuerpo, de controlar el peso, de prolongar la juventud —antes al alcance de unos pocos— lejos de liberar a la mujer, han generado una angustia creciente, permitiendo que afloren en el sexo femenino inseguridades e insatisfacción personal que, en muchos casos, desembocan en patologías alimenticias. En los siglos XX y XXI, la delgadez como valor social, laboral y profesional convierte la pérdida de peso en una práctica habitual. Las revistas, la publicidad, los programas de televisión destinados al público femenino, se centran cada vez más en la delgadez y la juventud, en las dietas alimenticias, en las comidas bajas en calorías, en los productos cosméticos reductores de grasa o en tratamientos inhibidores del apetito con el objetivo de modelar el cuerpo según los cánones estéticos imperantes.

La obsesión por adelgazar ha provocado, durante las tres últimas décadas,<sup>36</sup> la proliferación de trastornos en la conducta alimenticia

---

36 Gracia, Mabel y Comelles, Josep M., *No comerás. Narrativas sobre comida, cuerpo y género en el nuevo milenio*, Barcelona: Icaria, 2007, p. 115-116: “Numerosos estudios sobre prevalencia e incidencia de TCA en población general, y en grupos específicos de jóvenes mujeres, permiten afirmar que han aumentado durante las tres últimas décadas. [...] Un estudio de 2006 con una muestra de 14.000 estudiantes que hizo la Asociación Catalana contra la Bulimia y Anorexia (ACAB) indicaba que un 6,4% de los catalanes entre 12 y 24 años sufría algún tipo de TCA en Cataluña, y esa cifra según ACAB, se habría triplicado en ocho años. Según ACAB 117.00 mujeres y 1.100 hombres presentaban TCA en Cataluña. Un 21,5% eran casos crónicos y habría una mortalidad del 6%. De estos 21.500 eran personas enfermas de bulimia, 7.700 de anorexia nerviosa y el resto 88.000, TCANE (Trastornos de la Conducta Alimenticia No Específicos).”

(TCA) —como la anorexia y la bulimia nerviosas, de consecuencias catastróficas para la salud— que no han parado de crecer desde la década de los noventa. La población que padece estos trastornos está constituida mayoritariamente por mujeres jóvenes.<sup>37</sup> La anorexia nerviosa consiste en una disminución del consumo de alimentos, que resulta de un miedo intenso a engordar; la bulimia, en cambio, se caracteriza por episodios de consumo desaforado de comida, en «atracones» acompañados por comportamientos inapropiados de compensación, como el vómito provocado.

En torno a este ámbito, las propuestas artísticas de las mujeres, procedentes de generaciones y nacionalidades diferentes, pretenden subvertir el «estado del cuerpo» a través del arte. La temática ha sido recogida fundamentalmente por artistas contemporáneas conscientes de las imposiciones estéticas hacia la mujer, que denuncian bajo formas visuales. Partiendo de una visión actualizada, en algunos casos han revisado el arte corporal de los años sesenta y setenta y, en otros, han renovado ciertos planteamientos sobre el cuerpo, la identidad, la belleza

---

37 <http://www.revistaesalud.com/revistaesalud/index.php/revistaesalud/article/view/231/543>. Artículo descargado el 24/10/2012. De la Revista Salud, Vol.4, nº 14, 2008, ISSN: 1698-7969. Entre las conclusiones que plantea Carmen Mercado en su artículo *Aplicación del Análisis de Género a los Trastornos de la Conducta Alimentaria* destacan las siguientes, p.13: 1) “Hay pocos datos oficiales sobre prevalencia (número de casos existentes en un momento concreto) e incidencia (número de casos nuevos) de los TCA en España. Los datos que existen muestran que los TCA no representan una epidemia, aunque sí un problema relevante para las mujeres adolescentes y jóvenes. 2) Los factores socioculturales tienen un papel central en la aparición y desarrollo de estos trastornos. La mayor presión social que reciben las mujeres sobre su propia imagen [...] hace que las mujeres adolescentes y jóvenes sean más vulnerables que los hombres [...] a este tipo de trastornos. El mandato de género impone a las mujeres que sean guapas, delgadas, simpáticas y disciplinadas y a los hombres que sean deportistas, listos, líderes y competitivos. Las relaciones entre ellos está influenciada por la atribución de estos roles de género”.

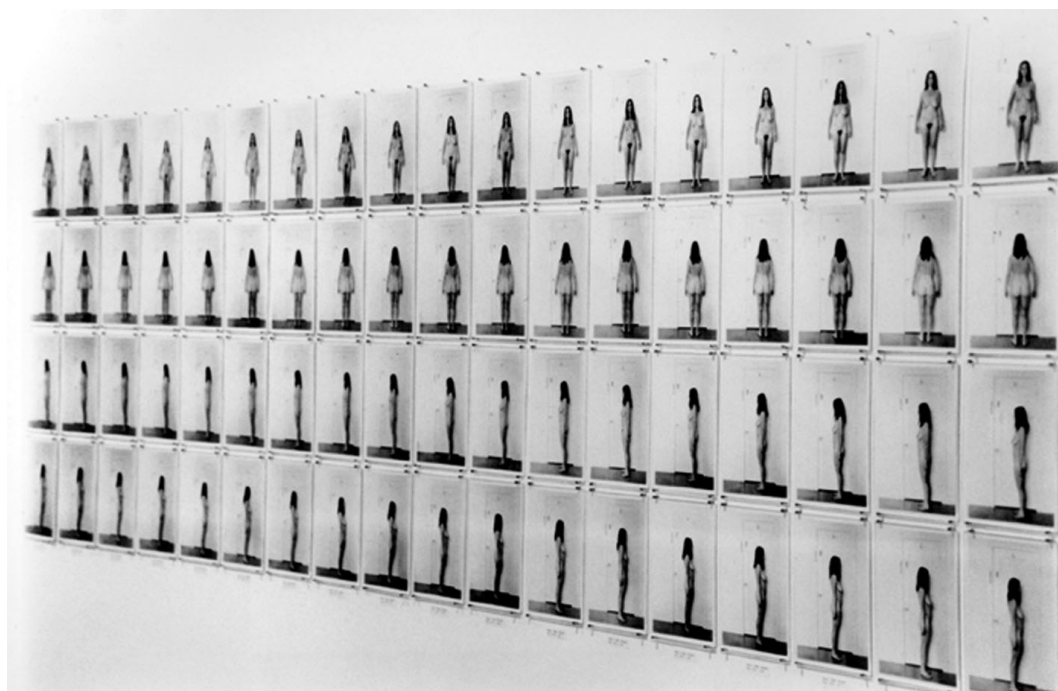


Figura 8. Eleonor Antin, *Carving: a traditional sculpture*, 1972

femenina, etc.<sup>38</sup> En este contexto, se han seleccionado una serie de artistas por la relevancia de sus trabajos sobre el ideal de belleza y las patologías alimenticias. En sus propuestas se relaciona el acto explícito de comer —o, por el contrario, la ausencia expresa de la comida— con los trastornos de la conducta alimenticia.

Así, comenzando por la década de los setenta, la artista Eleonor Antin ya ponía en evidencia las presiones estéticas ejercidas sobre las mujeres para ajustar su cuerpo a través de dietas que reducían de manera insana la ingesta de alimentos. En *Carving: a traditional sculpture* (*Talla: escultura tradicional*, 1972. Fig. 8), obra compuesta por 148 fotos en blanco y negro, la artista se fotografía durante 37 días (cuatro fotos al día) mientras sigue una estricta dieta. Las poses en las que se retrataba a diario —de frente, de espaldas y de ambos perfiles— demostraban que

38 Aizpuru, Margarita, Catálogo exposición, *El bello género. Convulsiones y permanencias actuales*, Madrid: Consejería de las artes, Comunidad de Madrid, 2002, p. 11.



Figura 10. Maureen Connor, *Taste II*, 1992



Figura 9. Maureen Connor, *Thinner than you*, 1990

el cuerpo logrado de esta manera, supuestamente espléndido y ajustado a los cánones de belleza predominantes, estaba lejos de ser una realidad.

Frente a las reivindicaciones de los años setenta, que analizaron críticamente la identidad de la mujer a través del cuerpo, a partir de los noventa y en consonancia con la aparición mediática de los trastornos de la conducta alimenticia, empiezan a surgir proyectos que darán visibilidad artística a este tipo de patologías, que hasta entonces no habían tenido tanta repercusión social.

Comenzando por Maureen Connor, su trabajo ahonda en las enfermedades claves de los trastornos alimenticios. En *Thinner than you* (Más delgada que tú, 1990. Fig. 9) pone en evidencia la gravedad de la anorexia, reduciendo el tamaño de la cintura de la mujer al grosor de un vestido colgado en un pie de metal; es decir, a la mínima expresión, y en *Taste II* (Gusto II, 1992. Fig.10) incorpora la temática de la bulimia, utilizando como soporte el vídeo-objeto. La pieza, formada por una báscula de baño alterada, contiene en su interior un monitor que proyecta la imagen de una mujer bulímica devorando y vomitando lo que come. Mientras la báscula señala el control del peso, las imágenes plasman la ansiedad de comer sin medida, como expresión de una patología psicosocial de la sociedad de consumo.

En ese mismo año, 1992, Elke Krystufek realiza el vídeo *Vomitting/Eating* (Vomitando/comiendo. Fig. 11), dividido en dos partes, donde representa una escena bulímica. En la primera parte, la artista introduce sus dedos en la garganta y vomita en el inodoro hasta no tener nada más que expulsar. Su mirada, cansada y exhausta, se acentúa con la línea oscura del maquillaje de ojos, mientras las arcadas y gemidos del vómito se mezclan con el sonido de una casete que toca «The most beautiful children's songs». Antes de finalizar el primer


 Figura 11. Elke Krystufek, *Vomitting/Eating*, 1992

 Figura 12. Ursula Hodel, *Godiva*, 1997

episodio, Krystufek mira a la cámara, a modo de espejo, y se maquilla meticulosamente los labios y los ojos, como si quisiera borrar o encubrir el acto bulímico. La segunda parte está rodada al día siguiente en la cocina. La artista, durante cuarenta minutos, come todo tipo de alimentos —queso, pimientos, jamón, aguacates— sin prestar atención a estos mientras lee el periódico. Krystufek retrata a una mujer bulímica, representando salvajemente lo que significa tener un desorden alimenticio, que generalmente los enfermos de bulimia ocultan por la vergüenza y el sentimiento de culpa que les genera la enfermedad.

Dentro del consumo patológico, destaca también el vídeo-performance de Ursula Hodel *Godiva* (1997. Fig. 12), donde la artista, vestida con lencería, se mueve por la habitación consumiendo bombones de chocolate y probándose ropa. Sus movimientos han sido acelerados por el proceso de edición, para destacar las conductas maniáticas y obsesivas del consumo, asociadas fundamentalmente a la mujer que sacia la ansiedad y frustración con la ingesta clásica del chocolate.

Impactantes por la literalidad con la que viene representada la anorexia son los vídeos artísticos y las performances de las hermanas Liesbeth y Angelique Raven. Las gemelas holandesas muestran su preocupación por las enfermedades de la alimentación ante la naturaleza represiva de los ideales de belleza predominantes, que se perpetúan en el siglo actual. Su arte se centra en lo que ambas gemelas, de aspecto demacrado y literalmente anoréxico —como aparecen en su vídeo-instalación *Wild Zone 1* (2001. Fig. 13)— llaman «terrorismo estético». Su vídeo *Kelly*, de 2006, (Fig. 14) sitúa al espectador en el mundo de una joven obsesionada por la búsqueda de alimentos exclusivos, comprados en los



Figura 13. Liesbeth y Angelique Raven, *Wild Zone 1*, 2001Figura 14. Liesbeth y Angelique Raven, *Kelly*, 2006

principales supermercados de Nueva York, que luego debe escoger para comer. La protagonista, seleccionada a través de un anuncio en un blog de internet sobre desórdenes alimenticios, narra con voz en *off* el dolor que le causa su actitud compulsiva hacia la comida. Abrumada y tentada por la gran variedad de productos de esta industria, es incapaz de decidir la comida «correcta»; cada decisión que tome puede ser equivocada, lo que acarrea sentimientos de gran culpabilidad. Su falta de orientación hace que adopte los hábitos alimenticios de aquellas que representan el ideal estético social, como las modelos, o que recurra a las muestras de comida gratis.<sup>39</sup>

La obra *Thin Line* (2006. Fig. 15) muestra uno de los juegos sobre la comida propios de las Raven. Dos gemelas preadolescentes idénticamente vestidas escenifican, en lo que parece un sótano, un juego de «azar» lanzando una moneda al aire. La «ganadora» debe comer la ración de ambas hermanas y la «perdedora» no recibe nada en absoluto. El juego se repite para todas las comidas del día, de modo que, inevitablemente, una de las hermanas come, mientras que la otra pasa hambre. El contraste de la acción de comer de la primera —de manera obligada aunque sea por azar— con la omisión de dicho acto por parte de la segunda, que

39 AA.VV., *Eating the Universe ...*, p. 291.





Figura 15. Liesbeth y Angelique Raven, *Thin Line*, 2006

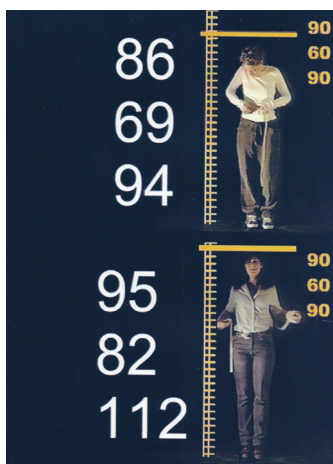


Figura 16. Carmen F. Sigler, *Des-medidas*, 1998

sostiene el plato sin poder probar bocado mientras observa cómo su hermana come por dos, refleja la complejidad y el sufrimiento de los trastornos de alimentación.

La temática de las dietas obsesivas a las que las mujeres se someten para alcanzar los cánones sociales de belleza será recurrente en la obra de las artistas del ámbito nacional que han detectado la opresión que conllevan tales restricciones alimenticias. Así, en la obra de Carmen F. Sigler *Des-medidas* (1998. Fig. 16), varias mujeres jóvenes miden su cuerpo ante la cámara, poniendo en entredicho las míticas medidas de 90-60-90. Las protagonistas del vídeo, catorce mujeres de distinto aspecto, aparecen con un metro en la mano y, tras tomarse las medidas del pecho, la cintura y las caderas, recitan en voz alta el resultado, demostrando que los cuerpos reales de las mujeres son variados y no coinciden con los estándares mitificados de modelos que imponen los medios de comunicación y que, a excepción de unas pocas, ninguna mujer alcanza.<sup>40</sup> La artista rinde un homenaje —y, en cierto modo, revisa— al ya clásico vídeo artístico feminista de Martha Rosler *Vital Statistics of A Citizen Simply Obtained* (Estadísticas demográficas obtenidas de un simple ciudadano), realizado en 1977, que denunciaba la práctica de la medición del cuerpo femenino como «un autoritario sistema de control político y económico por parte del poder patriarcal».<sup>41</sup> La medida como control social de Rosler, se

40 Véase la web HAMACA, distribuidora de vídeoarte y artes electrónicas. <http://www.hamacaonline.net/obra.php?id=181>.

Consultada 22/10/2012. Sigler, también establece una conexión con los referentes de la belleza en la Historia del arte y de la moda, que han funcionado como estereotipos, preguntándose si esas medidas se cumplen sobre los cuerpos de las mujeres retratadas en el Renacimiento o el Barroco, consideradas en nuestra sociedad como canónicos.

41 Ibid.



Figura 17. Estíbaliz Sádaba, *A mi manera*, 1999

libera en el vídeo de Sigler, donde las mujeres, de viva voz y metro en mano, denuncian la tiranía de unas cifras reservadas para una minoría, reconociendo la autenticidad de la medida real de su cuerpo.

Siguiendo el recorrido de las representaciones artísticas que cuestionan los cánones de belleza y alarman ante las consecuencias nefastas del cuidado del cuerpo a través de la dieta, merece la pena destacar, por su gran eficacia y humor y a pesar de la sencillez de la pieza, la obra de Estíbaliz Sádaba *A mi manera* (1999. Fig 17). Por medio de un plano corto del vientre, en donde escribe la palabra «dieta», la autora realiza una acción con su cuerpo, mientras tararea la canción de Frank Sinatra. Concentrando toda la atención de la imagen en su barriga y sin dejar de entonar la melodía, busca a propósito la ondulación de la carne que no deja de masajear. Con este vídeo, expresa no solo el conflicto de aceptación de la propia imagen que experimentan las mujeres, autoafirmando su propio figura, sino que, al tiempo, ironiza sobre el «accionismo» de algunas mujeres artistas, que trabajan con su cuerpo como materia y fuente de creación dotando a algunas partes de su anatomía de cierta aura.<sup>42</sup> Sádaba desmonta los estereotipos de género desde planteamientos feministas.

42 <http://www.hamacaonline.net/obra.php?id=462>. En su vídeo, «[...] despoja a la escena del elitismo que han terminado adquiriendo algunos proyectos, ya sea en la línea de glorificación del cuerpo (Carolee Shneemann) del sacrificio (Ana Mendieta, Gina Pane) o de la sofisticación más reciente (Vanessa Beecroft, Pipilotti Rist) [...]». En otra de sus obras 6%, reflexiona sobre la lectura que hace la prensa destinadas a las mujeres sobre la identidad o corporalidad femenina. La pieza comienza con una frase significativa, «get your laws off my body» (quita tus leyes de mi cuerpo) y continua con la sucesión de imágenes sacadas de revistas y anuncios de moda que muestran a través de un montaje fugaz y atrayente cuerpos perfectos que intercala con mensajes y lemas sobre la verdadera realidad del cuerpo femenino concluyendo que solo un 6% de las mujeres poseen esas medidas que sientan cánones.

Por último, la obsesión por la delgadez es el tema principal en la obra de la portuguesa Ana Pérez Quiroga *Odio ser gorda, cómemme por favor* (2002). Sobre unos platos representa el cuerpo desnudo de una mujer delgada tumbada sobre una mesa. La mujer, a pesar de su esbelta figura, odia su cuerpo y quiere desaparecer, ser comida; no quiere existir en él. Alrededor de la imagen aparece, escrita en varios idiomas, la frase que da título a la pieza y que evidencia el rechazo del cuerpo en favor de unas medidas ideales. Al escribir la frase en distintas lenguas, plantea la universalización de los cánones de belleza que reclaman un mismo arquetipo femenino.

En resumen, la comida y el cuerpo femenino están indiscutiblemente relacionados. El acto de comer refleja las contradicciones sociales e identitarias de las mujeres, que han sido vida y alimento pero, al mismo tiempo, se ven impulsadas a pasar hambre, a controlarse, para adaptarse a los dictados del ideal de belleza. Las artistas mencionadas ofrecen con sus obras reflexiones críticas sobre este fenómeno, cuestionan los arquetipos del ideal femenino; alarman también sobre los trastornos de la conducta alimenticia, la obsesión por las dietas y las tallas inalcanzables, que están lejos de representar la realidad de la mayoría de las mujeres. De alguna manera, invitan a la construcción de nuevos cánones de belleza, libres de los estereotipos imperantes en la sociedad posmoderna, en busca de una apreciación individual desde la cual las particularidades de cada una se valoren como bellezas plurales y no se presuman como verdades únicas.

## Capítulo 9

### Ferran Adrià en la Documenta 12

Si algo caracteriza el acto de comer, ya sea en el mundo artístico —con las acciones y banquetes del *eat art*— o en el mundo gastronómico de Adrià —con sus propuestas culinarias de elBulli—, es la comunicación, la idea del acontecimiento surgido en torno al hecho alimenticio. Para las primeras, el espectador-participante se incorpora como parte integrante de la acción, y para el segundo, el comensal se convierte en elemento indispensable con el

propósito de poder «sentir» los platos de Ferran Adrià, una experiencia que conlleva, como se verá, una reflexión intelectual. Resulta curioso, y no como anécdota, que artistas de la talla de Duchamp no solo comieran en el Restaurante Spoerri y participaran en las acciones de su creador —al que les unía una gran amistad—, sino que también fuera él quien llevó por primera vez a Richard Hamilton, al El Bulli en 1963 cuando tan solo era un chiringuito.<sup>1</sup> Hamilton, a su vez, se convertiría en cliente habitual y amigo de Adrià. La cadena de relaciones surgidas alrededor del acto de comer en el terreno de la creatividad o el mundo artístico no son solo casuales; también Miralda participaría en los banquetes de Spoerri y de la experiencia de elBulli, constatando la importancia de la comunicación como factor que genera y fomenta las relaciones sociales y culturales alrededor de la comida. Es por ello por lo que se cierra la investigación con el análisis del acto de comer en el terreno de la gastronomía, pero no de la cocina en sí misma, sino de la obra gastronómica de Ferran Adrià. Su trabajo ha transformado la alta cocina internacional y ha trascendido finalmente el mundo de la gastronomía de vanguardia, tanto por su práctica interdisciplinaria como por su participación, en el año 2007, en la Documenta 12 de Kassel, probablemente, una de las ferias de arte contemporáneo de mayor relevancia.

Desde ese acontecimiento, el debate sobre la figura de Ferran Adrià y sobre la cocina de vanguardia que él practica entró en una nueva fase, al generalizarse no solo a nivel público y mediático, sino también a nivel académico. Ferran Adrià ha sido nombrado doctor *honoris causa* por la Universidad de Barcelona, la de Aberdeen (Escocia) y la de Valencia, y fue invitado como profesor en un programa de la Universidad de Harvard, *Science and Cooking: From Haute Cuisine to the*

---

1 AA.VV., *El arte del comer ...*, p. 206.

*Science of Soft Matter*; <sup>2</sup> (Ciencia y Cocina: De la Alta Cocina a la Ciencia de la Materia blanda). Además, ha sido creada una cátedra que lleva su nombre en la Universidad Camilo José Cela.

Más allá de una respuesta categórica a la pregunta de si Ferran Adrià es un artista o de si su cocina es arte, se explorará, partiendo de un recorrido por su trayectoria hasta la participación en Kassel, qué puntos de contacto hay entre la experiencia artística como tal, desde la perspectiva del acto de comer, y la experiencia de comer en elBulli.

### 9.1. Trayectoria de un cocinero universal

Los grandes chefs han saltado a las cotas más altas de popularidad desde que la gastronomía, a finales del siglo XX, sufriera un cambio de rumbo. La transformación tuvo lugar en Francia, con la *nouvelle cuisine*, movimiento de vanguardia de principios de los setenta cuya filosofía sirvió de base para la gastronomía posterior. La *nouvelle cuisine* surge como reacción a la *cuisine classique*, cocina clásica francesa, y busca estimular los sentidos, especialmente la vista y el gusto. Pronto será reemplazada por una cocina más conceptual, llamada cocina tecnoemocional, donde innovación tecnológica y emoción se combinan.<sup>3</sup> En esta nueva cocina de vanguardia, que busca estimular los cinco sentidos para provocar reacciones emocionales en el comensal —para

---

<sup>2</sup> <http://www.faculty.harvard.edu/work-life-benefits-and-perks/cultural-activities/ferran-adria-talk-harvard-faculty-2010>. Consultada el 1/12/2012.

<sup>3</sup> La revista gastronómica *Apicius*. *Cuaderno de alta gastronomía*, fue la primera en proponer el término cocina tecnoemocional. La define de la siguiente forma: «el objetivo de sus platos es crear emoción en el comensal y para ello se valen de nuevas técnicas y tecnologías». Aunque el propio director de la revista no comparte la idea de delimitar geográficamente este movimiento, ya que para él «Hoy España está a la vanguardia, pero mañana puede que esté en Australia o Brasil». <http://www.apicius.es/sites/default/files/Historia.pdf>. Consultada 16/03/2012.



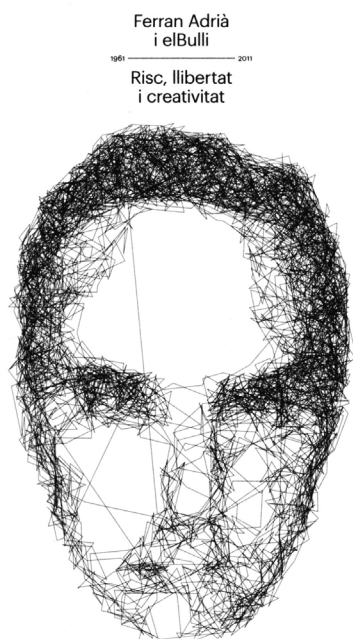


Figura 1. Ferrán Adrià

lo cual establece diálogos con otras disciplinas como las bellas artes, la ciencia, o la arquitectura— destaca la novedosa «obra» de Ferrán Adrià (Fig. 1), quien representa hasta el momento la figura más importante y sobresaliente de la vanguardia gastronómica. Adrià y su equipo de elBulli destacan por revolucionar el mundo culinario. A través de sus innovaciones, han conseguido que la gastronomía alcance, desde la década de los noventa, los niveles más altos de originalidad e innovación creativa.

Hasta 1987, la carrera de Adrià había seguido un camino más o menos convencional, aunque se convirtiera, a una edad bastante temprana, en chef en solitario de elBulli (1984). Empezó en el oficio como friegaplatos y, poco a poco, se fue adentrando en la profesión de cocinero, al tiempo que aprendía sus técnicas. Llegó a elBulli por medio de un compañero del servicio militar, de manera casual, y fue allí donde continuó su formación. Será a partir de 1987 cuando se produzca el encuentro que marcará su trayectoria posterior en el restaurante del que llegó a ser el cocinero más famoso del «mundo» y el único en aparecer en la lista de las 100 personas más influyentes de la revista *Time* en su edición especial del 26 de abril de 2004. Dicho encuentro tuvo lugar en Cannes con el chef Jacques Maximin, quien dijo que «crear es no copiar». La frase, cuya definición no es muy acertada —puesto que no hay acto creativo que no se nutra de referentes anteriores— y que además recuerda a la declaración de Marinetti que «excluye» el plagio en su cocina y «exige» originalidad, en el ámbito de la cocina parece que sí conlleva un cambio de actitud claro: dejar de reproducir recetas de otros para crear las propias. Desde entonces, Adrià convierte esta premisa en el motor de todo su trabajo, que lleva al extremo: para el cocinero, la creatividad solo puede desarrollarse en un ámbito de libertad absoluta, lo cual supone romper todas las barreras

que habían delimitado hasta entonces la cocina tradicional, clásica, y de vanguardia. Esto conlleva una reflexión de fondo alrededor de los diferentes elementos que componen la experiencia de comer en un restaurante y la subsiguiente reelaboración de las relaciones existentes entre estos elementos. A lo largo del proceso, Adrià fue incorporando los cambios a medida que los concebía, siguiendo una evolución lógica dentro del camino emprendido en 1987 —cambios en la composición de los platos, en la estructura del menú, en el papel de los camareros a la hora de servir las mesas— transformando así completamente la experiencia de los comensales. Él mismo expresa el concepto que hay detrás del proceso en la siguiente frase:

¿Por qué tomamos café y después un huevo para desayunar, y, sin embargo, para comer comemos el huevo y luego tomamos el café? Si entiendes este planteamiento puedes hacer cocina de vanguardia.<sup>4</sup>

Respecto a la elaboración de los platos propiamente dicha, el chef también fue eliminando las barreras, empezando por incorporar a la alta cocina ingredientes de la cocina tradicional catalana y española. A partir de ahí se abrió un campo de infinitas posibilidades. Empezó a experimentar con nuevas relaciones: entre productos nunca antes combinados entre sí (tuétano con caviar, sardinas con coco, cigalas con vainilla), entre lo dulce y lo salado (sorbete de parmesano, huevo de codorniz pochado y caramelizado, piruletas de alcachofa), entre lo frío y lo caliente (sopa de guisantes fría-caliente). Estas relaciones no solo se aplicaban a la creación de nuevas recetas; en la estructura de los

---

4 Andrews, Colman, *Reinventar la cocina. Ferrán Adrià: un viaje incesante por la gastronomía*, Barcelona: Ed. Phaidon, 2001, p. 33.

menús, se sustituyó la carta por un menú degustación en el que poco a poco se fueron introduciendo nuevos conceptos (cócteles elaborados por los cocineros, no por camareros; los aperitivos secos y los aperitivos frescos; la inclusión de elementos dulces en platos que no son postres; los postres *avant*, platos de transición entre el mundo salado y el postre; los *morphings*, pequeñas creaciones dulces para terminar la velada y acompañar el café...).

La idea fundamental detrás de todas estas innovaciones es la búsqueda técnico-conceptual. Según Adrià, la verdadera creatividad es el descubrimiento de nuevas técnicas y conceptos que luego puedan desarrollarse, dando lugar a multitud de opciones. Así lo expresa en el documental sobre elBulli:

A alguien se le ocurrió un día coger un huevo, batirlo, una sartén, e hizo una tortilla. Hizo una nueva elaboración, una nueva técnica, un nuevo concepto. Fue increíble. Gracias a esta creación fueron posibles cientos, miles de tortillas. Y esto es algo que nosotros vemos. Vemos que con la creación de la primera espuma empieza algo nuevo. Empieza algo que no sabemos muy bien qué es, pero está ahí.<sup>5</sup>

Partiendo de estos principios, la carrera de Adrià está coronada por una sucesión ininterrumpida y vertiginosa de nuevos conceptos y técnicas que le servían para desarrollar luego sus recetas, pero que en muchos casos se extendieron por el mundo y terminaron normalizándose dentro de la alta cocina internacional, como prácticas comunes que en su momento eran primera vanguardia. Un caso paradigmático es el uso

---

5 Vídeo: *elBulli, historia de un sueño*, Catálogo audiovisual 1963-2009. Serie de nueve capítulos de Ferran Adrià, Juli Soler y Albert Adrià, dirección de David Pujol. Visual 13, 2009. Capítulo 4, 1994-1996.



Figura 2. Repercusión de Ferran Adrià a nivel mediático

del sifón para crear espumas, *mousses* ligeras, partiendo de cualquier líquido. Ferran Adrià era conocido popularmente como el cocinero de las espumas, lo cual le define como un tipo de creador diferente a lo que puede ser un cocinero al uso: tal vez un alquimista o un artista. Esto le ha llevado, según Adam Colmans, no solo a ser considerado el chef más influyente del mundo, sino también el más polémico; ha sido tachado de «pretencioso, charlatán, enemigo del sentido común y de la comida auténtica. Ha sido parodiado, insultado y acusado de fraude intelectual y delito nutricional»<sup>6</sup>.

6 Andrews, Colman, *Reinventar la cocina ...*, p. 25.

El uso de procesos y sustancias químicas o industriales para sus creaciones, así como su vínculo con la gran industria de la alimentación, con quien ha colaborado creando y promocionando productos de consumo masivo, ha despertado reticencias, si no verdadero rechazo. Pero no hay duda de que el trabajo de Adrià ha sido respetado y valorado, no solo por el público en general, sino especialmente por sus compañeros de profesión. La autoridad científica de sus principios queda asentada por la unanimidad de la crítica, que lo sitúa como un referente internacional de primer orden. Según Manfred Webe-Lammberti, a mediados de 2007, en los archivos de elBulli había 2500 artículos sobre Ferran Adrià y unas catorce mil páginas de periódicos y revistas de casi toda la prensa extranjera (Fig. 2). Uno de los artículos que marcó su proyección internacional fue la entrevista realizada por Arthur Lubow, publicada en el *New York Times* el 10 de agosto de 2003 bajo el título *A Laboratory of Taste* (Laboratorio del sabor). Para Lubow, Adrià representa «el mejor cocinero del mundo» y, en lo que concierne al sentido del gusto, dirá que «Adrià inventa comida que estimula todos los sentidos, incluido el sentido de la incredulidad».

## 9.2. ElBulli: un taller de creación

Los primeros contactos de Ferran Adrià con el mundo artístico tienen lugar en 1990, cuando decide pasar unos meses conviviendo con el escultor Xavier Medina Campeny en su taller del barrio del Poble Nou de Barcelona. Allí cocina en el taller del escultor y luego comen juntos lo que ha cocinado. Comentan lo que han comido, comparten impresiones y sensaciones y lo anotan todo en la que se convirtió en un libro de artista compartido, fruto de esos meses de convivencia.



Figura 3. Ferran Adrià, *Tomate en texturas*

Yo descubro que al final no hay tanta diferencia en la parte creativa entre su trabajo y el mío. Los dos empezamos de algo que no sabemos muy bien en qué se va a convertir, y poco a poco se va construyendo.<sup>7</sup>

A partir de esta experiencia, Adrià se interesa más a fondo por el mundo del arte y por sus procesos creativos, e intenta reflexionar sobre posibles puntos de contacto con el mundo de la creación gastronómica. Tras la experiencia, concluye que cada mundo tiene sus propios procesos, normas e historia, y que, al fin y al cabo, la cocina es cocina y debe desarrollar su propio lenguaje.<sup>8</sup> Sin embargo, es durante su trabajo en el taller de Medina Campeny cuando el chef descubre que elementos como la textura, el volumen y las formas o los colores pueden representar un papel crucial en la composición de un plato; son elementos que forman parte del lenguaje plástico y que traslada al mundo culinario, a pesar de que en la entrevista realizada en su taller considere que «la cocina no es arte».

Adrià empieza a interesarse especialmente por el universo de las texturas, que desempeñan una labor decisiva en sus creaciones. Fruto de esa investigación es el *Tomate en texturas* (Fig. 3): un solo ingrediente, el tomate, se presenta en un plato como helado, sorbete, gelatina, espuma y otras elaboraciones texturadas; este único ingrediente es

<sup>7</sup> Ferràn, Adrià en el vídeo: *ElBulli, historia de un sueño: Catálogo audiovisual ...*, Cap. 3: 1991-1993.

<sup>8</sup> AA.VV., *Comida para pensar. Pensar sobre el comer*, Barcelona: Edita Actar, 2008. Marta Arzak y Josep Maria Pinto, p. 78.



Figura 4. Ferran Adrià, *elBulli*, 1987

el elemento que determina la composición del plato. La búsqueda de nuevas técnicas tendrá como objetivo destacado la transformación de los alimentos en una nueva materia con diferente consistencia. Será la base de un concepto que le hará famoso y que, en cierto sentido, define la cocina de Adrià: la deconstrucción. Como dice el chef Andoni Aduriz, «era como pasar de la época mediterránea, una cocina que se había reinventado, muy próxima a la tierra, a una cocina mucho más abstracta».<sup>9</sup>

El origen de la deconstrucción se encuentra en una de las experiencias más innovadoras y que diferencian la cocina de Ferran Adrià de lo que se había hecho hasta entonces. En 1987, año en que se hace cargo de la cocina en solitario, decide cerrar elBulli (Fig. 4) seis meses al año, para dedicarlos a la creatividad y a la búsqueda de nuevos conceptos y técnicas. Diez años más tarde, se inicia el proyecto de lo que se conocerá como elBullitaller, el primer taller de creación gastronómica conocido hasta el momento. En el 2000, elBullitaller se ubicará definitivamente en la calle Portaferrissa de Barcelona. Allí, el equipo creativo de Ferran Adrià investiga y hace pruebas con total libertad, pero de una forma metódica y sistematizada.

Como punto de partida, en el taller solían coger un producto y someterlo a todos los procesos de cocción conocidos para valorar el resultado, y trabajar a partir de este. Hervido, frito, a la plancha, al horno, pero también con las nuevas técnicas de creación propia o viejas técnicas adaptadas

<sup>9</sup> Luis Andoni Aduriz en el vídeo: *ElBulli, historia de un sueño*, Catálogo..., Cap.4: 1994-1996.

a un producto con el cual nunca se habían empleado (gelatina, sorbete, helado, cocción por nitrógeno, *sferificación*,<sup>10</sup> etcétera). El objetivo que se plantea es la búsqueda del sabor más puro. Ese es el sentido del trabajo con texturas: transformar los alimentos extrayendo la esencia de su sabor. Este paradigma marcará el trabajo creativo de elBulli y la intensidad de la experiencia del comensal.<sup>11</sup>

El siguiente paso, una vez hechas las pruebas y escogidas y catalogadas convenientemente las que se han desarrollado con éxito, es la creación de nuevas recetas. Estas se empiezan en el taller, pero su proceso de elaboración se termina en el restaurante los primeros días de la temporada, mientras aún se sirve el menú del año anterior. Adrià, además de crear sus recetas, adapta otras conocidas partiendo de una transformación de sus ingredientes por separado, para luego servirlos en un mismo plato donde se escenifica una nueva relación entre los mismos ingredientes. A este proceso es a lo que se ha llamado deconstrucción:

---

10 <http://www.albertyferranadria.com/esp/texturas-sferificacion.html>. Consultada el 3/3/2013. «La Sferificación es una técnica culinaria espectacular que pusimos en práctica en elBulli en 2003 y que permite elaborar unas recetas nunca antes imaginadas. Se trata de la gelificación controlada de un líquido que, sumergido en un baño forma esferas. Existen dos tipos: la Sferificación Básica (que consiste en sumergir un líquido con Algin en un baño de Calcic) y la Sferificación Inversa (sumergir un líquido con Gluco en un baño de Algin). Estas técnicas permiten obtener esferas de diferentes tamaños: caviar, huevos, ñoquis, raviolis... En ambas técnicas, las esferas resultantes se pueden manipular, ya que son ligeramente flexibles. Podemos introducir elementos sólidos dentro de las esferas, que quedarán en suspensión en el líquido, con lo que se consiguen dos sabores o más en una elaboración».

11 Weber-Lamberdière, Manfred, *Ferran Adrià. El mago de elBulli*, Madrid: Ed. Aguilar, 2010, p. 96 – 97.



Figura 5. Ferran Adrià *La Menestra en Texturas*

Lo increíble de estas deconstrucciones fue que además de ser ocurrentes y sabrosas, realizaban de alguna manera los platos originales en que se basaban, dándoles otro cariz e incluso potenciando nuestra apreciación futura de ellos, tal como podría hacer una nueva versión de una canción conocida.<sup>12</sup>

Como ejemplos conocidos de la deconstrucción cabría citar el *Arroz a la cubana deconstruido*, la *Menestra en texturas* (Fig. 5) o la *Tortilla de patatas deconstruida*. Esta última, que alcanzó notoriedad, no fue creada por Adrià sino por Marc Singla, uno de sus cocineros. Philippe Regol, uno de los entrevistados en el vídeo documental *ElBulli, historia de un sueño* dice al respecto:

La menestra en texturas es un cambio de paradigma culinario. Ya no es considerar el producto y los ingredientes y ordenarlos. Es cuestionar cada producto, traducirlo y crear otro concepto de plato que ya no es una menestra de verduras, es otra cosa.<sup>13</sup>

El vínculo conceptual entre la cocina de vanguardia de Adrià y este término de la filosofía, la literatura y la arquitectura posmodernos acuñado por el filósofo Jacques Derrida es una muestra del impacto que ha causado, no sin polémica, la figura del cocinero catalán más allá del ámbito de la gastronomía.

12 Colman, Andrews. *Reinventar la cocina ...*, p. 40.

13 Philippe Regol, del blog Observatorio Gastronómico en el vídeo: *ElBulli ...*, Cap. 4: 1994-1996.

La deconstrucción pone el acento en los procesos y técnicas, y consiste en dos fases fundamentales: una primera en la que se descomponen los elementos de un plato, y una segunda en la que se reorganizan para llegar a un resultado diferente pero que contenga la esencia del primero, manteniendo así un diálogo constante con la tradición. De nuevo, Colman sintetiza el concepto en el siguiente párrafo:

Al trabajar con técnicas como la caramelización, la licuación, la emulsión, la ultracongelación, la sferificación y la producción de espumas y aires derivados de alimentos, entre muchas cosas más, ha conseguido nada menos que alterar las características básicas de las formas y los sabores de la comida.<sup>14</sup>

Cuando Ferran Adrià elabora un granizado de tomate, no lo emplea para una nueva y original receta, sino para encontrar la pureza del sabor «tomate» que le permita componer una nueva versión del arroz a la cubana. A través de este contacto entre tradición y vanguardia se genera el discurso o relato que se va a transmitir a los comensales, apelando a sus emociones intelectuales en el reconocimiento de estas nuevas relaciones. El empleo de la descomposición y reorganización en la obra gastronómica contradice la perspectiva, generalmente extendida, de que la comida no puede ser un objeto estético porque sus cualidades no contienen las mismas posibilidades de organizarse en una disposición formal compleja, que pueda ser percibida y analizada según los parámetros artísticos: composición, equilibrio y armonía. Son precisamente estos elementos los que representan un rol preponderante en los procesos a través de los cuales Adrià crea sus obras, trascendiendo los límites de la cocina de vanguardia hacia un nuevo terreno, que

---

14 Colman, Andrews, *Reinventar la cocina ...*, p. 38.

todavía es fruto de reflexión y debate pero que ha dado pie, desde la Documenta de Kassel de 2007, a un cruce de caminos que va a resultar ineludible a partir de ahora.

### 9.3. Hacia una nueva estética del gusto: el sexto sentido

La cocina de Adrià empezó a concebirse a mediados de los noventa y quedó plenamente consolidada en 2005, cuando el «artista» y su equipo presentaron, en la feria del *gourmet* Madrid Fusión, una especie de manifiesto que resumía en 23 puntos los pilares de su cocina y la corriente filosófica de elBulli. En lo que concierne a lo que podría llamarse la nueva estética del gusto, aparece en los puntos 9, 10 y 22 del manifiesto:

9. La información que da un plato se disfruta a través de los sentidos; también se disfruta y racionaliza con la reflexión.

10. Los estímulos de los sentidos no solo son gustativos: se puede jugar igualmente con el tacto (contraste de temperaturas y texturas), el olfato, la vista (colores, formas, engaños visuales, etc.), con lo que los sentidos se convierten en uno de los principales puntos de referencia para crear.

22. La descontextualización, la ironía, el espectáculo, la performance son completamente lícitos, siempre que no sean superficiales, sino que respondan o se conecten con una reflexión gastronómica.<sup>15</sup>

Los 23 principios de elBulli van mucho más lejos, en cuanto a los sentidos y al disfrute de su cocina, en comparación con el decálogo<sup>16</sup>

15 AA.VV., *Comida para pensar. Pensar sobre el comer ...*, p. 280-281.

16 Gault, Henri, Millau, Christian, *Revista Gault & Millau*, 1 de octubre de 1973.

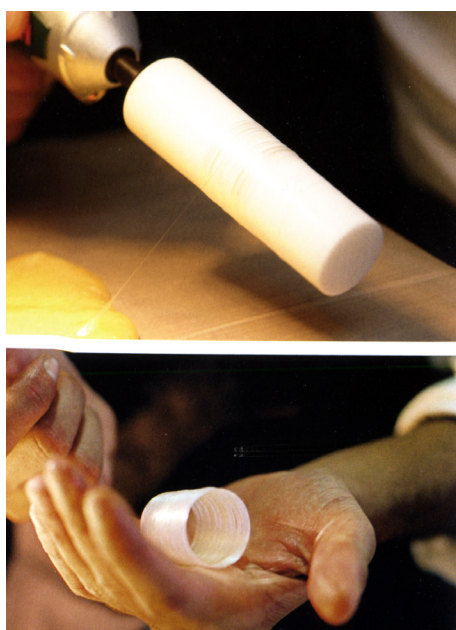


Figura 6. Elaboración del *Muelle de caramelo de aceite de oliva* obtenido por un destornillador eléctrico adaptado

de la *nouvelle cuisine* de 1973. Adrià incluye en su filosofía particular la participación de los cinco sentidos en el acto de comer, no solo el gusto y la vista —como aceptaba la *nouvelle cuisine*—, la colaboración con otras disciplinas tanto científicas como técnicas o artísticas para la investigación, e incluso la aceptación del espectáculo y la performance siempre que estén enmarcados dentro de una reflexión culinaria. Adrià no es un original elaborador de recetas novedosas; su trabajo se centra más en la investigación y el desarrollo de técnicas y procesos, que abarca desde la construcción de la cocina o los materiales, máquinas y herramientas (Fig. 6) utilizadas para cocinar,<sup>17</sup> hasta el comentario hablado con el que los camareros entregan los platos a los comensales. Con esta visión integral del acto de comer, pretende estimular las emociones con el objetivo de provocar una reflexión, consecuencia de la experiencia sensorial en la degustación. Para ello, Adrià recurre a lo que denomina «acupuntura de los sentidos»,<sup>18</sup> entendida como la puesta en marcha de todos los sentidos del comensal a la hora de crear sus recetas.

Muchos platos de elBulli están pensados para ser olidos antes de la ingesta. El caso paradigmático de las *Cigalas al natural con romero*, plato del año 2000 en el que se ofrece una rama de romero para que el comensal olisque al mismo tiempo que come su plato, es una muestra de cómo los sentidos adquieren un nuevo nivel de importancia. Por otro lado, muchos clientes del restaurante muestran cierta sorpresa

17 Véase catálogo exposición de Ferran Adrià y elBulli. *Riesgo, libertad y creatividad*, en el Palau Robert, Barcelona del 02/02/2012 hasta el 03/02/2013.

18 Ferran Adrià en el vídeo *ElBulli, historia de un sueño...*, DVD4: *La película*. (154min).



al encontrarse una buena cantidad de platos que han de ser comidos con las manos. En cuanto al sentido del tacto, el trabajo específico con texturas, así como los contrastes frío-caliente, determinan una intervención por su parte mayor de la habitual.

La vista desempeña un cometido diferente al de la estimulación del apetito. A la belleza de la composición de los platos que se sirven en el Bulli, exquisitamente cuidada, hay que añadirle la expectación ante lo desconocido y la sorpresa del comensal, al cual se le prepara para una experiencia única.

En lo que respecta al oído, la concepción integral de Adrià incorpora la conversación entre comensales, derivada del carácter ineludiblemente social de la comida, como un elemento más que interviene en el acto de comer y que involucra el sentido auditivo. No hay duda de que la originalidad de los platos estimula dicha conversación en la mayoría de los casos, suscitando preguntas que emergen en el momento de la degustación. Por otro lado, la intervención del camarero representa un papel destacado al contar al comensal qué está comiendo y cómo lo tiene que comer:

Las indicaciones del camarero son necesarias también para entender lo que el cocinero tiene en la cabeza al hacer la creación. Adrià lo compara con el caso de un cliente extranjero al que en un chalet suizo se le sirve un plato para él desconocido como es, por ejemplo, la *fondue*. Si no se le explica la forma más conveniente de comerla, es posible que se queme los dedos.<sup>19</sup>

A los cinco sentidos, Adrià incorpora un sexto elemento nuevo en la percepción sensorial. Se trata de la estimulación del intelecto, de

---

19 Weber-Lamberdière, Manfred, *El mago de elBulli ...*, p. 137.

la razón, a partir de las reacciones suscitadas por las nuevas relaciones establecidas entre los diferentes componentes de la experiencia de comer en un restaurante. Utilizando un lenguaje propio, define este disfrute de la razón, o sexto sentido, de la siguiente forma:

Cualidad que se basa en provocar emociones en nuestra cocina, recurriendo a la ironía, la provocación, los recuerdos de la infancia, la descontextualización, etc., con el fin de incluir un nuevo componente en la gastronomía: El intelecto; es decir, la capacidad de disfrutar de la cocina no solo con el paladar sino también con la inteligencia.<sup>20</sup>

Lo que el cocinero parece incluir como novedoso no es tanto — como se ha visto en el capítulo dedicado a la fisiología del gusto— el valor de la memoria o la afectividad de la comida, sino la reflexión intelectual que pueda sacar el comensal como un objetivo en sí mismo. Así lo refleja en la entrevista realizada por Arthur Lubow para su artículo de *New York Times* cuando, al hablar de uno de sus platos, los *Raviolis líquidos*, dice: «Te hace reflexionar, y la cocina debería hacerlo. Lo más importante es hacer a la gente feliz y lo segundo es darles algo en lo que pensar».<sup>21</sup>

Cuando, en 1994, Adrià utiliza las espumas e introduce el concepto de deconstrucción, marca un punto de inflexión que supondrá una ruptura con las creaciones anteriores. A partir de ese momento, al comensal le hará falta un esfuerzo complementario o una predisposición especial para entender lo que come o para aceptar lo que no entiende.

20 Weber-Lamberdière, Manfred, *El mago de elBulli ...*, p. 143.

21 Arthur, Lubow, *A Laboratory of Taste*, New York Times del 10 de agosto de 2003.

Cuando a uno le traen un ajo blanco con cigalas y espárragos, lo reconoce. Ve la sopa, ve las cigalas, y ve los espárragos. No es extraño para él. Cuando a uno le traen una coliflor gratinada y te traen un plato con una crema de coliflor y un helado de nuez moscada, eso ya no lo entiende. Y hay una ruptura, donde hay una parte de clientes que quieren entrar en el juego y otros que no. Esto es normal. Yo entiendo que la vanguardia comporta esto.<sup>22</sup>

La búsqueda conceptual, la invención de nuevas técnicas o la transformación y adaptación de las viejas requiere una estimulación emocional que trascienda el placer físico, apelando directamente a la memoria y a la formación cultural del comensal. Para disfrutar los platos de Adrià hay que concentrarse en todos y cada uno de los elementos que lo componen —la textura, la consistencia, los contrastes de temperatura, el sabor de los ingredientes y su interrelación a la hora de degustarlos— y pensar sobre las reacciones emocionales que suscitan.<sup>23</sup> No hay que olvidar que Ferran Adrià es el creador o el impulsor de muchas de las técnicas que se han normalizado ahora en la alta cocina, pero, mientras fueron vanguardia, no fue fácil disfrutar de la emoción de su creatividad sin un conocimiento profundo o bagaje cultural de los conceptos nuevos o abordados de forma novedosa y de los que no lo eran.

La primera vez que servimos gelatina templada en elBulli, un sorbete de roquefort con manzana caliente y gelatina de limón, el cliente ni siquiera se dio cuenta de que era algo fuera de lo normal.<sup>24</sup>

22 Ferran Adrià en el vídeo *elBulli, historia de un sueño...*, *La película*.

23 Weber-Lamberdière, Manfred, *op. cit.*, p. 25.

24 Andrews, Colman, *op. cit.*, p. 218.

Esta frase remite al sexto sentido, al estímulo intelectual que Adrià pretende con sus creaciones y con el que se establece un punto de contacto entre la cocina de elBulli y el arte contemporáneo. Esta particularidad de la cocina de Adrià, será uno de los factores que suscitarán el tipo de reflexión que pretendió incentivar la participación en Kassel.

#### 9. 4. La participación de elBulli en la Documenta 12

En enero de 2006, Ferrán Adrià fue invitado a participar en la Documenta 12 de Kassel (Fig. 7), que se celebraría el 2007, por su director Roger M. Buergel. Con esta invitación, Buergel quería suscitar un debate sobre los límites del arte, partiendo de una mirada abierta que consideraba la experiencia del público antes que la disciplina o la materia de la obra:



Figura 7. La Documenta 12 de Kassel, 2007

Tuve una conversación con Manuel Borja-Villel, el director del MACBA, sobre el fenómeno de Ferrán. En ese momento ya trabajaba para Documenta, y pensé que podría tener sentido alejarse de una noción estrecha de lo que es el arte. Y quizá no ayuda mucho asociar únicamente el arte a la pintura, la escultura, la instalación, la fotografía, el cine... sino centrarse en la experiencia, en lo que uno experimenta. Todos sabemos que no todos los cuadros son arte. Pero quizá la cocina pueda serlo. Así que fue esta especulación sobre percepción estética lo que me interesó.<sup>25</sup>

Ferran Adrià era en ese momento el cocinero más famoso del mundo y un fenómeno mediático, además de un referente para muchos de los mejores chefs del panorama internacional. ElBulli, situado en la Cala Montjoi en el golfo de Roses, a escasos kilómetros de la frontera con Francia, fue nombrado mejor restaurante del mundo por la revista *Restaurant Magazine* en 2002, 2006, 2007, 2008 y 2009, y recibía anualmente cientos de miles de peticiones de reserva que tenían que ser denegadas. Solo ocho mil personas comían anualmente en elBulli, que servía cenas a cincuenta comensales por noche durante seis meses al año. Comer en elBulli era una experiencia exclusiva.

Sin embargo, la participación en la Documenta 12 supuso un hito en su carrera. El chef más influyente hasta el momento ha declarado más de una vez que hubo un antes y un después a raíz de su participación.<sup>26</sup> Para Ferran Adrià significó la posibilidad de reflexionar sobre la cocina

---

25 Roger, M. Buerger, director de la Documenta 12 de Kassel en el Vídeo: *ElBulli, historia de un ...*, Cap. 8: 2005-2007.

26 Andrews, Colman, *op. cit.*, p. 269.

desde un punto de vista diferente, y hacer público su pensamiento a través de un libro que él mismo impulsó y que llevaron a cabo el artista Richard Hamilton y Vicente Todoli, exdirector de la Tate Modern de Londres.

Antes de la celebración de Documenta 12 el debate estaba todavía en la prensa, pues muchos no entendían qué hacía un cocinero en la exposición de arte contemporáneo más importante del mundo. Cuando en 2009 se publicó *Food for Thought, Thought for Food* se acabó la discusión, pues ¿quien iba a contradecir al director de la Tate Modern, a uno de los más grandes artistas de Gran Bretaña y a docenas de famosos expertos en arte? El debate dio un giro radical entre 2007 y 2010.<sup>27</sup>

Adrià nunca se ha considerado un artista; se considera a sí mismo un cocinero. Pero a lo largo de su trayectoria ha intentado dialogar con otras disciplinas que pudieran aportar cosas nuevas a su cocina. El diseño y la ciencia son las que han tenido mayor difusión pública. La participación de Ferran Adrià en la Documenta 12 propició un diálogo alrededor de uno de los conceptos fundamentales y fundacionales de su cocina: la creatividad.

Ferran Adrià puede ser para unos artista; para otros, un creador, un revolucionario, pero lo indudable es que, como hicieron las vanguardias en el arte, ha roto los límites y las fronteras que delimitaban el territorio de la alta cocina, estableciendo nuevos criterios sobre lo que se podía hacer y lo que no. Y lo ha realizado desde una reflexión integral sobre todos y cada uno de los elementos que intervienen en la experiencia de

---

27 Weber-Lamberdière, Manfred, *op. cit.*, p. 207.



comer en un restaurante. La elaboración de nuevos platos no es más que la punta del iceberg, la consecución de un largo proceso que ha ido desarrollándose a ritmo constante y evolucionando con su propia lógica interna, a partir de la combinación de dos elementos contradictorios en apariencia: una libertad absoluta a la hora de crear y una sistematización metodológica de un rigor extremo. Como dice Albert Adrià, encargado de elBullitaller y de los postres de elBulli: «Para ser anárquico hay que estar muy organizado».<sup>28</sup>

Pero si Buergel pretendía provocar un debate sobre los límites del arte, fue inevitable que dicho debate se abordara desde la óptica opuesta, planteando públicamente la pregunta de si la gastronomía podía ser arte o de si lo eran las creaciones de Ferran Adrià. Este planteamiento causó no poca controversia y recibió duras críticas, tanto por parte del mundo artístico como del mundo gastronómico. Colmann recoge en su libro alguna de estas críticas:<sup>29</sup> Manuel Borja-Villel, quien había conversado previamente con Buergel, declaró al periódico *El País* que, a pesar de respetar enormemente a Adrià, a quien considera un chef absolutamente extraordinario, «le parecía una extravagancia de aficionado por parte del comisario, quien, a su modo de ver, tomaba un acontecimiento político como algo meramente festivo y comunitario». También en esta línea, Fernando Savater, que en ese momento escribía sobre gastronomía cuando no ejercía de profesor de filosofía en la Universidad, comentó que «la entronización de Ferran Adrià en la feria de arte de Kassel no aporta nada a su genialidad pero, en cambio, revela la memez de los prebostes de la decadencia artística que vive el mundo en la actualidad». También hubo comentarios desde el mundo del arte. El crítico de arte Robert Hughes, dictaminó: «Tanto la participación de Adrià como su contribución me parecen ridículas. La comida es la comida».

28 Weber-Lamberdière, Manfred, *op. cit.*, p. 141.

29 Andrews, Colman, *op. cit.*, p. 270.

Con posterioridad a la muestra, algunos críticos de arte consideraron la invitación a Adrià como una cortina de humo que pretendía ocultar con el ruido mediático la mala cosecha artística de ese momento, como es el caso de algunos colaboradores de la revista *EXIT*:

En un alarde de ramplonería que iba creciendo exponencialmente a base de vaguedades (“la Documenta es una exposición sin forma”), premeditadas omisiones (sin lista de nombres participantes hasta la presentación tres días antes de la apertura), golpes de efecto carismáticos (operación *marketing* Adrià, con el que batió el primer récord: 2700 periodistas a disposición), hasta concluir en un montaje opaco, confuso y desconcertante, pero reiterativo como los mantras, del que ni siquiera queda testimonio (contrastable) en el catálogo.<sup>30</sup>

Pero, con independencia de los detractores de la participación de Adrià en Kassel, el debate está abierto y seguirá abierto en tanto la figura de Adrià siga despertando tanta admiración como expectación. Lo que nadie puede negar es que su trabajo ha transformado por completo el panorama gastronómico mundial, trascendiendo sus fronteras y adentrándose en territorios nunca antes explorados por un «cocinero».

#### 9.4.1. La intervención de Ferran Adrià en Kassel

Desde el primer momento, Roger M. Buergel, director de la Documenta 12, dejó claro que Ferran Adrià era «invitado como artista, como pensador de los materiales o más bien del interfaz entre

---

30 Revista EXIT Express nº30, octubre 2007, Rocío de la Villa, *La mediocridad y lo informe*, p. 28.

los materiales y lo inmaterial»,<sup>31</sup> no como cocinero de la Documenta. Para el chef, el reto era exponer una obra al lado de los principales artistas del momento, una obra que aún estaba por definir. Adrià estuvo pensando un tiempo cómo sería esa intervención en Kassel. Entendía que su responsabilidad era presentar una obra en sí, no una reproducción o una muestra que pudiera confundirse con un *catering* especial para la Documenta, ni una demostración de técnicas y conceptos como los que realiza en congresos de cocina. Tenía que presentar una obra con la misma entidad que las obras que presentarían el resto de artistas y creadores.

Al final la decisión no resultó muy difícil: concluyó que, si su trabajo creativo se desarrollaba en elBulli y elBulli constituía una entidad, una unidad de sentido en el que todos los elementos representaban su papel, descontextualizar alguno de esos elementos para trasladarlos a otro rincón del planeta alejado de la cala Montjoi le restaría el significado y la esencia que, precisamente, habían propiciado la invitación a la Documenta 12. La consecuencia lógica fue convertir elBulli en su conjunto en el Pabellón G de la Documenta, de forma que el propio restaurante constituiría la obra presentada.<sup>32</sup>

Cada día se invitó a dos asistentes de la feria a cenar en elBulli. Estos cogían un avión en Kassel para disfrutar del menú degustación (Fig. 8) de Ferran Adrià, como un comensal más de los cincuenta que cenaban cada noche en elBulli restaurante.

Los invitados seleccionados presentaban dos particularidades respecto al cliente habitual del restaurante: por un lado, en la mayoría de los casos procedían del mundo del arte o de alguna otra disciplina creativa, lo que les suponía una mirada diferente sobre la experiencia de comer en elBulli que les capacitaba para un análisis reflexivo sobre dicha experiencia como acto de creación. Por otro lado, los invitados de Kassel no iban a elBulli únicamente como clientes de

31 AA.VV., *Comida para pensar...* p.182.

32 Ibídem, Marta Arzak y Josep Maria Pinto, p. 86.

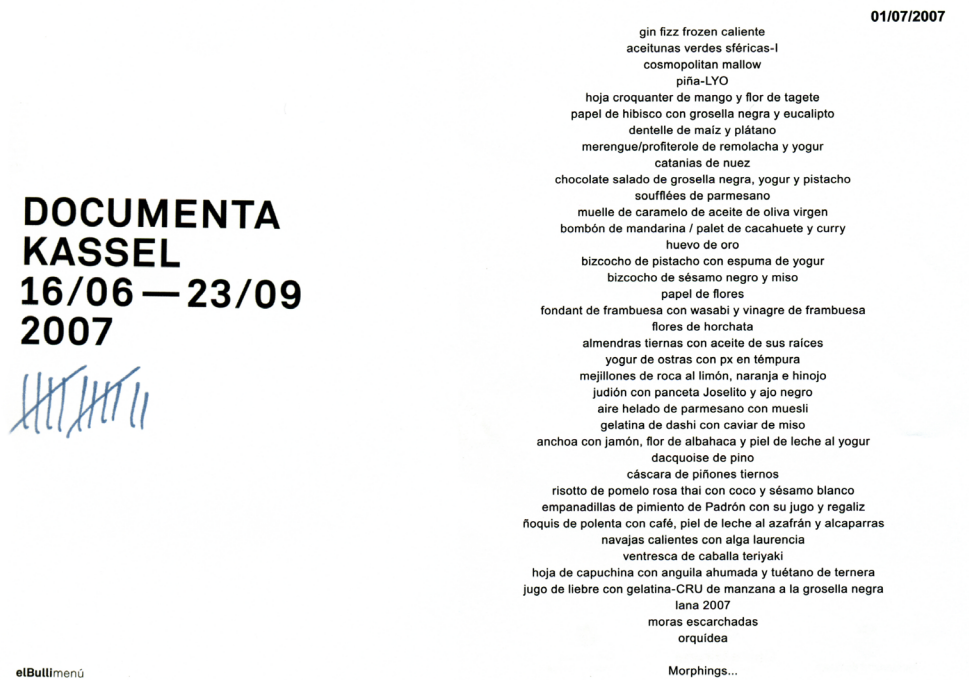


Figura 8. Ferran Adrià, menú degustación para la Documenta 12

un restaurante para disfrutar de una buena cena; eran asistentes a una feria de arte, lo que condicionaba sin duda su disposición de ánimo, sus expectativas y su predisposición a valorar la comida desde una perspectiva diferente a la del comensal habitual. Era terreno abonado para esa reflexión sobre los límites del arte, de la creatividad, y sobre la relación que puede existir entre el acto de comer en un restaurante y la experiencia artística. Y era ahí, en la experiencia, donde Roger M. Buergel había situado el motivo por el que consideró interesante invitar a Ferran Adrià. La experiencia artística que también ofrecían Daniel Spoerri en sus banquetes y acciones-cenas o Antoni Miralda en sus rituales y ceremonias y que no fue cuestionada en el panorama artístico. Esas experiencias del comensal de la Documenta fueron testimoniadas: se pidió a los invitados que plasmaran en una carta sus reacciones e impresiones, utilizadas luego para la elaboración del libro de Richard Hamilton *Comida para pensar. Pensar sobre el comer*. Las reacciones suscitadas en los comensales de Kassel dejan constancia de la existencia de un debate real alrededor de la figura de Ferran Adrià y de su trabajo creativo.

El eje de este debate no es si la cocina es arte o Adrià es un artista, sino si la experiencia de comer en elBulli (entendido elBulli no como un espacio físico, sino como una conjunción de elementos que configuran esa experiencia) tiene puntos de contacto con la experiencia artística.

Y lo cierto es que se pueden establecer paralelismos con el arte en esa búsqueda de la pureza del sabor llevado a cabo por Adrià: la transformación radical de los productos con los que prepara sus recetas, la deconstrucción y un cierto tipo de abstracción siguen un proceso similar al de las vanguardias artísticas, en lo que concierne a la ruptura con el pasado. Además incluye el concepto y la acción como parte de la dinámica creativa.

Ferran Adrià también ha coqueteado con la performance, sobre todo a la hora de servir la comida, que abandonó por la posibilidad de que el entorno dominara y distrajera lo esencial: el acto de comer y la búsqueda del sabor a través de ese acto. Esa pureza tiene que ver con el sabor originario que se encuentra anclado en la infancia o en las experiencias tempranas. Ese es el paraíso perdido del sabor: la cocina de la «mama», evocada por Albert Adrià (Fig. 9) al narrar en el documental los primeros pasos en el terreno de la creatividad en la cocina de elBulli. Esa fascinación al descubrir el sabor de las cosas, que la naturaleza deja entrever en un instante, es lo que Adrià intenta reproducir de forma organizada. Como dice John Berger:

Todos los lenguajes artísticos han sido desarrollados como un intento de transformación de lo instantáneo en permanente. El arte supone que la belleza no es una excepción (que su existencia no es *a pesar de*), sino la base de un orden.<sup>33</sup>

---

33 Berger, John, *El sentido de la vista ...*, p. 36-37.



Figura 9. Albert Adrià y Mateo Casañas

Es por eso por lo que elBulli recurre a muchos de los elementos de la infancia, al juego, a la provocación, a los colores vivos y brillantes, a la sorpresa, a los productos más propios de una tienda de golosinas para niños que de un restaurante de alta cocina, según sugiere Vicente Toldi:

Lo que hace Ferran es como una cocina elaborada por un niño prodigio. Soy de Valencia, donde hay naranjas por todas partes, y de niños probábamos a hervirlas solo par ver lo que pasaba. No sabíamos qué funcionaría y qué no, así que probamos de todo. Esto es básico para Ferran. Es como cuando la gente mira un Miró y dice: «Cualquier niño puede hacer esto». De eso se trata exactamente. Los niños tienen una libertad total. No hay nada



imposible para ellos. Tienen como una especie de inocencia. Como si salieran siempre de un nuevo mundo. Así es Ferran.<sup>34</sup>

Para trasportarse a la infancia a través del estímulo de los sentidos y las emociones, hace falta que estos a su vez estimulen la memoria y la posterior reflexión que los recuerdos del gusto puedan suscitar. Como dice el chef Joan Roca: «Todos tenemos un archivo mental de sabores, de olores asociados normalmente a una textura, a una forma. Entonces, cuando esto cambia, cuando el helado, en lugar de dulce es salado, se apela a la memoria rápidamente y es lo que provoca esa trasgresión».<sup>35</sup>

Ferran Adrià intenta estimular esta reflexión como forma de conocer la cocina, el mundo y a uno mismo. Para él la cocina es un lenguaje compuesto por todos y cada uno de los elementos que componen la experiencia de comer en un restaurante. Si en el *eat art* la comunicación entre los participantes que forman parte del público es esencial, en Adrià el acto de comunicación se establece entre el cocinero y los comensales dentro de un lenguaje propio. Para Richard Hamilton:

El arte de Ferrán es lingüístico en tanto que manipula los alimentos como un lenguaje que puede modelarse y revitalizarse para que sus creaciones ocupen su lugar entre otras formas artísticas. Su genialidad se alimenta de su ambición por redefinir y desarrollar un medio.<sup>36</sup>

Ferran Adrià crea su lenguaje; por ese motivo, su obra no son solo los platos, sino todos los elementos de elBulli, que se han ido articulando

34 Vicente Todolí en Colman Andrews, *Reinventar la cocina...*, p. 151

35 Joan Roca, jefe de cocina del restaurante Celler Can Roca, en *elBulli, historia de un sueño, Catálogo audiovisual ... Cap. 4: 1994-1996*.

36 AA.VV., *Comida para pensar ...*, p. 52

de nuevo y evolucionando paralelamente a la creación de comidas y técnicas culinarias. Cualquiera de estos elementos por separado no contiene la capacidad de constituir ese lenguaje por sí mismo. Juntos y combinados sirven a la intención del creador de comunicar al comensal una sensibilidad propia y una concepción de lo que debe ser la comida y la gastronomía:

Cuando cocinas, entablas una conversación con el comensal. Con la cocina de vanguardia creas un nuevo lenguaje para esa conversación. Para hacerlo, primero hay que crear un nuevo alfabeto. Entonces puedes formar palabras, y luego frases. Como comensal tienes que estar dispuesto a entender esta nueva lengua.<sup>37</sup>

Este nuevo lenguaje pretende transmitir emociones apelando al intelecto, al llamado «sexto sentido». Se trata de una búsqueda de los sabores puros que parte de lo esencial de la tradición culinaria, para luego establecer nuevas relaciones capaces de vehicular el nuevo lenguaje y que se llevan a cabo a través de la «descomposición», término rebautizado y popularizado como «deconstrucción».<sup>38</sup>

Pero hay un elemento más que se debe tener en cuenta: Ferran Adrià no hace de la satisfacción o del placer del comensal un fin en sí mismo; defiende ante él su libertad creativa, adoptando una posición de jerarquía por encima de la obligación de todo cocinero de satisfacer los sentidos del cliente, como así lo demuestran alguna de sus creaciones más excéntricas. En 1997 se hizo famoso el plato *Espuma de humo* (Fig. 10), un vaso con espuma de agua ahumada, servida en un vaso con dos trocitos de pan tostado y un chorrito de aceite de oliva. Según la

---

37 Ferran Adrià, Programa *Time Talks The New York Times*, octubre 2008, citado en Colman Andrews. *Reinventar la cocina ...*, p. 36

38 Colman, Andrews, *Reinventar la cocina ...*, p. 89.



Figura 10. Ferran Adrià, *Espuma de humo*, 1997

crítica gastronómica Carmen Casas, «La espuma de humo era horrible, te recordaba a lo que respiras al cruzar una calle llena de coches. Pero era muy interesante».<sup>39</sup> Este plato era una declaración de principios, a la vez que un juego y una provocación, y no será el último de estas características. El periodista Vincent Nocè lo expresa con acierto cuando dice que es «la primera vez que la cocina se deshace del placer físico», en busca de sensaciones y de un placer intelectual.<sup>40</sup>

Un objeto artístico se define a sí mismo como arte porque quien lo produce lo hace con la intención de que sea arte, y porque quien lo contempla o «consume» lo hace con una actitud opuesta a la actitud práctica. Esta es una de las características primordiales de la experiencia estética, que se aleja de toda consideración funcional para ir a la búsqueda de una «reflexión a posteriori sobre la experiencia estética primordial».<sup>41</sup> Detrás de la *Espuma de humo* y otros platos como *la anémona de mar*, de 2008, hay un intento de dar a entender al comensal la importancia de esta búsqueda, que, en el caso de Adrià, se trata de la búsqueda de la experiencia del sabor primordial. ¿En qué otro restaurante aceptaría uno que le sirvieran un plato semejante?

Lo que pone de manifiesto la experiencia de Documenta es que la predisposición de la mayoría de los comensales que van a elBulli (Fig, 11) no es la misma con la que se acude a un restaurante cualquiera, sino que responde a la misma actitud contemplativa y expectante con la que se va a una

39 Colman, Andrews, *Reinventar la cocina ...*, p. 191.

40 Vincent Noce, periodista de Libération, en el vídeo *elBulli, historia de un sueño ...*, *La película*.

41 Kuspit, Donald, *El fin del Arte ...*, p. 30.



Figura 11. Comensales de *elBulli* entre los que se encuentran Antoni Miralda, Heston Blumenthal, Richard Hamilton, etc.

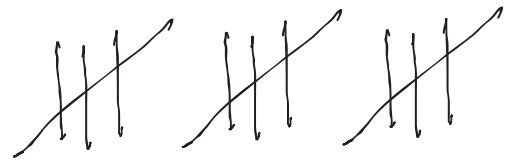
exposición, a una obra de teatro o a una performance en la cual se toma parte, como las analizadas en el *eat art*. Por otro lado, según Richard Hamilton, elBulli pretendía provocar la misma fascinación que se siente al observar un cuadro o al escuchar una sinfonía.<sup>42</sup>

La gente iba a elBulli, clausurado el 30 de julio de 2011, con la idea de conocer las creaciones de Ferran Adrià, con la intención de vivir una experiencia sensorial diferente que luego descubrían que era también intelectual. No es baladí que lo primero que hacía un comensal en elBulli, antes de probar la comida, era entrar en la cocina a saludar a Ferran Adrià. Esta ceremonia rompe también ciertas tradiciones de la restauración que se daban cuando el chef salía a saludar a los clientes importantes, a presentar sus respetos, o cuando se le reclamaba desde una mesa para una felicitación, al quedar los clientes satisfechos. En ambos casos se supone que el cocinero estaba para satisfacer a sus clientes y era felicitado y halagado cuando lo conseguía. En elBulli no hay figura más importante que la de el creador, Ferran Adrià, a quien, por el simple hecho de asistir, se le supone una maestría incuestionable.

42 Hamilton, Richard, *Comida para pensar ...*, p. 54.



Catálogo de Platos de *elBulli*







### III. Conclusiones generales

Si algo queda claro en esta investigación es que comer es un acto vital para el hombre que invita a la reflexión y el análisis desde distintas disciplinas. Es una actividad impregnada de valores sociales, culturales y estéticos, cuya comprensión se ha visto delimitada a lo largo de este estudio, siguiendo un orden de relación expositiva que termina en cada capítulo o bien en sus epígrafes, con unas conclusiones específicas sobre el análisis realizado. De esta forma, las conclusiones generales que ahora se abordan se han dividido en las dos partes que estructuran la investigación, con el propósito de unificar, desde una visión de conjunto, esas conclusiones individuales que conectan ambos bloques temáticos.

Tras el análisis realizado en la primera parte, se concluye que el gusto se convierte en un sentido de valor en las nuevas manifestaciones del arte contemporáneo, al cambiar las prioridades sensitivas, rompiendo así con la tradición ocularcentrista que establecía la primacía del sentido de la vista.

La tradición sensorial de la filosofía occidental, cambia cuando se formulan nuevos modos de percepción, fundamentalmente al plantear, a través de la intervención del público, un proceso de integración corporal, lo que conlleva la inversión de la ya clásica jerarquía de los sentidos. La colaboración del público, que se produce en los últimos estadios del desarrollo del arte de acción, presume la participación de todos los sentidos en la percepción de la obra; estos llegan incluso a la unión directa por medio de la ingesta de alimentos en aquellos casos en que lo comestible se convierte en materia artística.

La actitud del público en las acciones del arte de los siglos XX y XXI se aleja de la visión contemplativa del pasado. Hoy, el espectador se relaciona con la obra de arte de manera íntegra, interactuando con su cuerpo, sintiéndola con la totalidad de los sentidos, degustándola, comiéndola para incorporarla en su ser. Sin este proceso, las acciones centradas en el acto de comer resultan incompletas y no logran alcanzar sus objetivos.

Se siente, portanto, que no solo la vista, sino prioritariamente el sentido del gusto, el olfato o el tacto, son esenciales en esta nueva experiencia artística, constatando de esta forma que la valoración de los sentidos en la búsqueda de conocimiento, desarrollada por las doctrinas filosóficas, nunca fue equitativa y que, además, fue la causa del desprecio intelectual del sentido del gusto dentro del arte.

El gusto nunca despertó interés como sentido literal que se materializa en la boca, sino tan solo como metáfora para la sensibilidad estética. Este desprecio quedó demostrado también en el terreno de la representación artística por la escasa valoración otorgada al género de las naturalezas muertas, consideradas como obra menor. Su exigua apreciación, por el hecho de representar objetos y escenas de la vida cotidiana, pone de manifiesto otro aspecto esencial en el marco de las primeras cuestiones de género del acto alimenticio, principalmente porque algunos de los ejemplos artísticos escogidos muestran una relación directa entre comida y sexo, y esa relación es la representación del apetito en la historia del arte, que, a lo largo de su evolución, ha supuesto no solo la expresión de un deseo alimenticio, sino también la representación del deseo sexual. La figura de la mujer junto a la comida se convierte en fuente de placer carnal y su representación simbólica. Además, cuando la mujer no era expresión simbólica del deseo sexual o de la fertilidad, su vinculación al entorno doméstico —la cocina, los puestos del mercado; en definitiva, a los estratos de la vida social también considerados inferiores— justificaba como motivo añadido ese trato subordinado que se otorgaba al género de la naturaleza muerta.

Sin embargo, los artistas contemporáneos han dado continuidad al género como representación artística del gusto y el apetito a través del uso de los alimentos, prescindiendo de la representación del cuerpo de la mujer, lo que supone, en parte, una superación de los estereotipos tradicionales asumidos por este género. Las nuevas naturalezas muertas, de principios del siglo XX, adquieren una especial relevancia en su renovación, lo que demuestra que el género sigue aún muy vivo y que, a pesar de los cambios producidos por el tiempo en los elementos circundantes, los alimentos, el gusto, las apetencias y rutinas diarias, en conjunto, siguen definiendo la relación existente entre el individuo y su entorno vital e histórico.

En este nuevo contexto y a partir de la naturaleza trasgresora y revolucionaria de las primeras vanguardias artísticas del siglo XX, el papel del sentido del gusto en la percepción de la experiencia artística, y de la jerarquía de los sentidos en general, ha sido reformulado. La comida y el acto de comer se convertirán en elementos destacados del proyecto vanguardista, no solo por su carácter cotidiano y vital, sino también por su valor simbólico y metafórico, sin olvidar su importancia como fenómeno cultural sobre el cual el arte invitará a reflexionar.

Los avances científicos en el estudio del sistema gustativo también han ayudado a reformular los criterios del gusto. Han permitido reconocer en el gusto principios de conocimiento negados por la filosofía clásica, que superan lo estrictamente sensorial y que el arte de finales del siglo XX reclama como punto de partida para desarrollar nuevas propuestas de acercamiento a la experiencia artística. Desde la nueva gastronomía, suponen la elaboración de innovadores conceptos gastronómicos que abren la puerta a una nueva estética del gusto en la cocina de autor. El gusto se reconoce como el sentido más interno, quizás el más privado, porque aborda las cosas desde la aprobación o el rechazo más absoluto.

En lo que respecta a las conclusiones de la segunda parte de la investigación, cabría destacar un hecho fehaciente: la comida y el arte han mantenido una relación continua a lo largo de la historia, relación que se ha presentado de diferente manera y ha adquirido diversos niveles de relevancia en función de la época y sus tendencias artísticas, pero que ha sido constante y ha dado lugar a múltiples propuestas, vinculadas entre sí por todo lo que implica el recurso a una serie de sustancias que forman parte del acto cotidiano de la alimentación.

Con el género de las naturalezas muertas, los lazos se consolidaron formalmente, pero no será hasta entrado el siglo XX, con la integración del cuerpo como elemento fundamental dentro de los cambios del arte contemporáneo —y con ello la participación del público—, cuando el uso de la comida adquiere un papel protagonista en la escena de las artes visuales. Las tres líneas de investigación que han sido abordadas por los investigadores del arte se han concentrado, por lo general, en tres categorías: la comida como tema, el alimento como material y la figura del artista-cocinero que llevaba implícita la acción de comer. La tesis que se sostiene se concreta en el acto de comer como cuarta categoría dentro de las tres líneas recurrentes en la investigación de las relaciones del arte y la comida. El acto de comer se convertirá en un elemento frecuente de algunas de las principales tendencias del arte contemporáneo, asumiendo un papel destacado en la concepción del arte como espacio de interacción del espectador con la obra, donde la acción trasciende el acto mismo de alimentarse y plantea reflexiones que no se limitan a los objetos comestibles consecuencia del acto creador del artista cocinero, sino que abarcan también cuestiones que van desde la identidad cultural o de género hasta la trasgresión de los tabúes humanos más arraigados.

Del análisis del acto de comer se infiere que este constituye un elemento fundamental en el desarrollo de esas tendencias del arte contemporáneo que entienden la obra no como un objeto, sino como

una experiencia o acontecimiento de carácter social. Pero la comida y el acto de comer no constituyen una tradición ni una tendencia en sí mismos; son elementos que han sido usados en diferentes momentos históricos por diferentes movimientos y artistas desde perspectivas variadas. Aun así, se distingue que dentro de ese uso, el *eat art*, ocupa un lugar de preferencia y exclusividad, que a pesar de no haber tenido ningún manifiesto que lo consagrara, se define precisamente por la creación de obras de arte comestibles que exploran ese carácter sociocultural del acto de comer a través de la participación del público, en una experiencia artística en la que intervienen todos los sentidos y que servirá de referente para aquellos artistas que posteriormente emprendan caminos similares.

Desde la trascendencia del acto de comer como fenómeno sociocultural, se señala al hecho alimenticio como la herramienta idónea para cuestionar y transgredir las convenciones de la sociedad burguesa y sus tabúes, muchos de ellos vinculados con el deseo, el apetito y la represión de los instintos. El canibalismo se integra entonces como un tema fundamental, presente ya en las primeras vanguardias por este potencial transgresor, que va a evolucionar al mismo tiempo que el arte contemporáneo en su camino hacia la experiencia participativa y multisensorial. Es el acto de comer carne humana —o más bien una representación en forma, color y textura de la carne humana— lo que provoca no solo reflexiones sobre la sociedad actual y sus valores culturales, sino también experiencias emocionales que cuestionan nuestra propia naturaleza.

En esta línea, aunque fuera de la estética de la participación, la relación simbólica entre la comida y el cuerpo de la mujer, ya presente en las naturalezas muertas, se reproduce en el arte contemporáneo para abordarla de forma crítica. Se evidencia que el desnudo de la mujer, al que se le presupone una belleza natural que lo clasifica como elemento decorativo, constituye la base sobre la que revelarse. Algunas artistas contemporáneas plantean en sus obras propuestas reivindicativas que cuestionan, analizan y advierten sobre el ideal de belleza imperante y sus



repercusiones en el cuerpo, en la imagen y en la identidad de la mujer. Para ello utilizan la comida y el acto de comer por su fuerza simbólica y metafórica, vinculada a la sexualidad y el deseo, a la identidad cultural y a la relación del cuerpo con su entorno.

Paralelamente, algunos artistas han seguido, ya en los albores del siglo XXI, por la senda de la acción social, utilizando los alimentos, la cocina y el acto de comer como elemento catalizador de la interacción del público con la obra. Sin embargo, el fenómeno más relevante acontecido en el ámbito de la relación entre comida y arte fue la participación del cocinero Ferran Adrià en la Documenta 12, que puso de manifiesto la existencia de un debate en torno a la nueva gastronomía de vanguardia, que, en los últimos años y gracias al trabajo del chef de elBulli, había evolucionado y se había adentrado en los terrenos de la creatividad, de la colaboración entre diferentes disciplinas como el diseño o la ciencia, para concebir una propuesta multisensorial que transformó la experiencia misma de comer en un restaurante.

Si bien resultaría superfluo y poco riguroso posicionarse categóricamente sobre si la gastronomía puede ser arte o un cocinero artista —cosa que el propio Ferran Adrià siempre ha negado—, no se puede eludir que la acción del cocinero en Kassel se planteó como una acción artística en sí, como un acontecimiento artístico que sirvió para dar credibilidad a un debate que aún sigue abierto, pero que desde entonces merece ser tomado en consideración desde el ámbito académico y de la teoría del arte, como así lo han demostrado numerosas publicaciones, conferencias y exposiciones que se han sucedido a raíz de la Documenta 12.

En cuanto a la obra de Ferran Adrià, su replanteamiento, desde la óptica de la creatividad, de todos y cada uno de los elementos que configuran la experiencia gastronómica, su afán por convertir la comida en una herramienta de comunicación y su capacidad para estimular, a través de sus creaciones, no solo los cinco sentidos sino también la reflexión intelectual, nos permite situar y concluir que su restaurante elBulli se encuentra en la misma tradición de los restaurantes de artistas

como Daniel Spoerri o Antoni Miralda, en los que el comensal no va a buscar solo una buena cena, sino que se enfrenta a una experiencia de los sentidos y de la razón, a un acontecimiento que, por su naturaleza, no aspira a perdurar. En este sentido, no hay duda de que elBulli y lo que vivían sus comensales —no su comida, sus recetas, sus cocineros o las nuevas técnicas elaboradas en su taller de cocina creativa, sino esa experiencia integral, esa acción o representación que empezaba al entrar por la puerta y terminaba al salir, y donde la comida constituía el elemento catalizador— ha pasado a formar parte de la historia del arte.



### III. Overall Conclusions

If anything is clear from this research it is that eating is a vital act for humans that invites reflection and analysis from the perspective of various disciplines. It is an activity steeped in social, cultural and aesthetic values, whose understanding has been defined throughout this study, following an order which links each section and concludes each chapter or section with specific conclusions on the analysis. Thus, the overall conclusions discussed here have been divided into two parts, as per the structure of the research, in order to provide a unified vision of the findings that connect both thematic blocks.

Following the analysis carried out in the first part, the conclusion that can be drawn is that taste has become a valuable new sense in new manifestations of contemporary art, changing the priorities of the senses and breaking ocularcentristic tradition that established the primacy of the sense of sight.

The sensory tradition of Western philosophy changes when formulating new modes of perception, mainly by proposing a closer bodily involvement through audience participation, which involves the inversion of the classic hierarchy of the senses. The participation of the audience, which occurs in the later stages of the development of action art, includes all the senses in the perception of the work. This even goes as far as the direct union between art and participant in the case of food consumption, when the food itself becomes edible art.

Audience attitudes towards art actions in the twentieth and twenty-first centuries have moved away from the contemplative vision of the past.

Today, the viewer relates to the artwork in full, interacting with their entire body, feeling with all their senses, tasting the art and eating it to incorporate it into their body. Without this process, the actions focused on the act of eating are incomplete and fail to achieve their objectives.

It is understood, therefore, that not only seeing, but primarily tasting, smelling and touching are essential in this new artistic experience. This verifies that the valuation of the senses in the pursuit of knowledge, developed by philosophers, was never fair, and caused the intellectual contempt of taste in art.

This contempt is also shown in the field of artistic representation by the lack of appreciation given to the genre of still life, which are considered as minor works. The lack of appreciation for the genre, due to the fact it represents objects and scenes from everyday life, reveals another essential part of the debate surrounding gender and food, mainly because some of the art examples chosen show a direct relationship between food and sex. That relationship is the representation of appetite in the history of art, which, as it has evolved, has involved not only the expression of desire for food, but also the representation of sexual desire. The figure of a woman next to food becomes a source of carnal pleasure and symbolic representation. Furthermore, when the woman was not a symbolic expression of sexual desire or fertility, her connection to the household- cooking, market stalls, and other parts of society considered to be inferior- justified additional reasons for the treatment of the still life genre.

However, contemporary artists have given continuity to the genre as a representation of taste and appetite through the use of food, regardless of the representation of the female body, which is, in part, due to overcoming the traditional stereotypes associated with genre. New still life, from the early twentieth century, is particularly important due to its renewal, which demonstrates that the genre is still very much alive. Despite the changes wrought by

time on the surrounding elements such as food, taste, appetites and daily routines, they continue to define the relationship between the individual and his or her historical and social environment.

In this new context, and from the transgressive and revolutionary nature of early twentieth century avant-garde art, the role of taste in the perception of the artistic experience, and the hierarchy of the senses in general, has been reformulated. Food and the act of eating will become the new highlights of contemporary projects, not only due to their everyday nature, but also for their symbolic and metaphorical value, without forgetting their importance as a cultural phenomenon which invites further reflection through art.

Scientific advances in the study of the taste system have also helped to reshape the criteria of taste. They have allowed us to recognise principles of knowledge defined by classical philosophy in taste, exceeding the strictly sensory. The art of the late twentieth century has claimed this as a starting point from which to develop a new approach to the artistic experience. From new gastronomy, they comprise the development of innovative culinary concepts that open the door to a new aesthetic of taste in cuisine. Taste is recognised as most the internal sense, perhaps the most private, as it provokes a range of reactions from approval to complete rejection.

With respect to the findings of the second part of the research, one fact in particular should be highlighted: food and art have maintained an ongoing relationship throughout history. The relationship has been presented differently and has acquired various levels of significance in terms of the era and artistic trends, but it has been steady and has led to many proposals, linked to one another by anything that involves the inclusion of a number of items that are part of the everyday act of eating.

With the genre of still life, the links solidified more formally. But it was not until the twentieth century that the use of food took



on a starring role in the visual arts scene, with the integration of the body as a key element within contemporary art, and accordingly, audience participation. The three lines of research addressed by art researchers have focused, generally, on three categories: food as a theme, food as a material and the figure of the artist-chef implied in the action of eating. The thesis argues that the act of eating should be specified as a fourth category within the three recurrent lines in investigation regarding the relationship between art and food. The act of eating will become a common element in some of the main trends in contemporary art, taking a leading role in the conception of art as a space for interaction between the viewer and the work, where the action goes beyond the act of feeding and provokes reflections which are not limited to edible objects and include the consequences of the creative act of the artist chef, covering issues ranging from cultural identity and gender to human transgression of the deepest taboos.

From the analysis of the act of eating it can be concluded that this is an essential element in the development of these trends in contemporary art, where the work is not understood as an object, but rather as an experience or a social event. However, food and the act of eating are not a tradition or a trend in themselves, they are elements that have been used at different times by different historical movements and artists from varied perspectives. Even so, Eat Art still distinguishes itself by occupying a place of choice and exclusivity. Despite not having a manifest to consecrate it, it is defined precisely by creating edible works of art that explore the sociocultural nature of eating through audience participation in an artistic experience in which all the senses interact, and it will serve as a reference point for artists who later want to engage in similar ways.

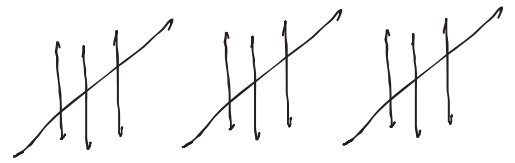
The importance of eating as a sociocultural phenomenon points to the fact that food is the ideal tool to question and transgress the conventions and taboos of bourgeois society, many of them linked to desire, hunger and repression of instincts. Cannibalism is then integrated as a central theme, already present at the forefront of potential transgressions, which evolves at the same time as contemporary art on the path towards a participatory and multisensory experience. The act of eating human flesh, or rather a representation in the form, colour and texture of human flesh, provokes reflections on contemporary society and its cultural values and emotional experiences that challenge our own nature.

In this line, but outside the aesthetics of participation, the symbolic relationship between food and the female body, already present in the still life genre, plays out in contemporary art to address the topic critically. It is evident that the naked female form, assumed to possess natural beauty and, therefore, classified as a decorative element, forms the basis on which to reveal this. Some contemporary artists produce works that question, analyse and warn of the prevailing ideal of beauty and its impact on the body, image and identity of women. They use food and the act of eating for its symbolic and metaphorical force, linked to sexuality and desire, cultural identity and the body's relationship to its surroundings.

In parallel, some artists have followed this in the twenty-first century by using food, cooking and eating as a catalyst for audience interaction with the work. However, the most important phenomenon in the relationship between food and art was the participation of chef Ferran Adrià in Documenta 12, which revealed the existence of a debate regarding avant-garde cuisine. In recent years and thanks to the chef of elBulli, this new cuisine has evolved and ventured into the land of creativity, involving different disciplines such as design, science, and architecture, with the aim of designing a multisensory approach that transformed the very experience of eating in a restaurant.

While it would be superfluous to categorically state whether cuisine can be art or a chef considered an artist, something Ferran Adrià himself has always denied, it is impossible to escape that the action of the chef in Kassel was art in itself. It was as an artistic event which served to give credibility to a continuing debate, but which deserves to be considered from an academic and artistic perspective, as the numerous publications, conferences and exhibitions that occurred as a result of Documenta 12 have shown.

With regard to the work of Ferran Adrià, from the perspective of creativity, and from each and every one of the elements that make up the dining experience, his eagerness to convert food into a tool for communication and his ability to stimulate the five senses and intellectual reflection through his creations, we can conclude that the restaurant elBulli is in the tradition of the restaurants of artists such as Daniel Spoerri and Antoni Miralda, where the diner not only went in search of a good meal, but also for a sensory experience and an event that, by its very nature, does not aspire to endure. In this sense, there is no doubt that elBulli and the experience of the diners -not the food, recipes, chefs or new techniques developed in the creative cooking workshop, but the overall experience- the one started when the guests came through the door until they left, with food as the catalyst, has become part of the history of art.





## IV. Líneas de investigación abiertas

Tras las conclusiones, se abren nuevas líneas de investigación y reflexiones futuras que definirán el papel de la gastronomía en el arte. El acto de comer es la actividad más elemental del hombre, y en el mundo de redes en el que vivimos, este se puede revisar, más allá de la gastronomía, no desde una dimensión única centrada en los aspectos sociales, políticos y económicos, sino también desde la ciencia, la tecnología, y el arte. La comida siempre será un tema de actualidad, y la razón de ello no es otra que su valor existencial.

La interdisciplinaridad en los entornos creativos plantea también nuevos campos de investigación sobre cómo se llevan a cabo estas colaboraciones, cómo, a través del ensamblaje, de la adaptación de conceptos y técnicas o del intercambio de ideas, entre otros ejemplos, se puede llegar a avanzar en el terreno de la creación artística.

Desde esta perspectiva, el trabajo de Ferrán Adrià es una muestra de cómo se pueden crear nuevos conceptos a través de la conexión entre diferentes disciplinas. En su nuevo proyecto después del cierre de elBulli en 2011, llamado elBullifoundation y que aun se encuentra en proceso de realización, Adrià elimina las exigencias de tener que contentar a los 8000 comensales de su restaurante para liberar aun más su creatividad, y plantearse su relación con el público de la misma manera que lo hace un artista: encerrándose en su taller a crear para luego mostrarlo en lo que llama “funciones”. En este nuevo camino y en colaboración con Vicente Todolí, contará en su equipo creativo con artistas conceptuales que aportarán su especial visión a la hora de elaborar nuevos platos.<sup>1</sup>

---

1 Ferran Adrià, entrevista concedida a Mónica Aranegui, *Procesos Creativos Transdisciplinares*, en Barcelona, el 17/02/2012, quien muy amablemente ha compartido conmigo las palabras del cocinero, donde adelanta las líneas futuras del elBullifoundation. Disponible en <http://procesoscreativotransdisciplinares.blogspot.com.es/p/entrevistas.html>.





## V. BIBLIOGRAFÍA

La bibliografía se ha estructurado en las dos partes que configuran la tesis para acceder mejor a la consulta de los libros utilizados. Sin embargo, conviene aclarar, que algunos de los catálogos y libros organizados en la parte primera se repiten en la parte dos, y no aparecerán de nuevo mencionados en esta última.

### PARTE I

AA.VV., *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, Barcelona: Ed. Icaria Antrazyt, 1998.

AA.VV., *Comer o no comer*, catálogo de exposición en el Centro de Arte de Salamanca (CASA), España: Ed. Consorcio Salamanca, 2002.

AA.VV., *El arte del comer. De la naturaleza muerta a Ferrán Adriá*, catálogo de exposición, Barcelona: Ed. Obra Social de Catalunya Caixa. 2011.

AA.VV., *Velázquez y Sevilla*, catálogo de la exposición, Sevilla: Ed. Junta de Andalucía. Consejería de Cultura, 1999.

AA.VV., *Una ventana en Praga. Josef Kudek*, catálogo de exposición, Madrid: Ed. Círculo de Bellas Artes, 2009.

AA.VV., *Miralda Obras 1965-1995*, catálogo de exposición, Barcelona: Ed. Fundación La Caixa e IVAM, 1995.

AA.VV., *Sabores y lenguas. 15 Platos Capitales*, catálogo de exposición, Madrid: Ed. Artes Graficas, 2002.

AA.VV., POWER FOOD LEXIcom, Barcelona: Ed. FoodCulturaMuseum, ARTIUM y Museo de Arte Moderno y Contemporáneo de Palma, 2008.

AA.VV., *Miralda. De gustibus non disputandum*, catálogo de exposición, Madrid: Ed. La Fabrica/Mueso Reina Sofia, 2010.

ADURIZ, Andoni Luis, INNERARITY, Daniel, *Cocinar, comer, convivir. Recetas para pensar con los cinco sentidos*, Barcelona: Ediciones Destino, 2012.

AMAT, Jean-Marie y VINCENT, Jean-Didier, *Una nueva fisiología del gusto*, Barcelona: Ed. RBA, 2003.

ARISTÓTELES, *Acerca del alma*, Madrid: Ed. Gredos, 2010.

ARISTÓTELES, *Del sentido y lo sensible. De la memoria y el recuerdo*, Madrid: Ed. Aguilar, Psikolibro, 1962.

BEARDSLEY, C., Monroe y HOSPERS, John, *Estética, historia y fundamento*, Madrid: Ed. Cátedra, 1997.

BOURDIEU, Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid: Ed. Grupo Santillana, 2006.

BRILLAT-SAVARIN, Jean, *Fisiología del gusto*, Barcelona: Ed. Iberia. Obras maestras, 1999.

BRYSON, Norman, *Volver a mirar. Cuatro ensayos sobre la pintura de naturalezas muertas*, Madrid: Ed. Alianza, 2005.

DARWIN, Charles, *La expresión de las emociones en los animales y en el hombre*, Madrid: Ed. Alianza, 1984.

DINESEN, Isak, *El Festín de Babette*, Madrid: Ed. Nórdica libros, 2007.

FERRY, Luc, *The Homo Aestheticus. The invention of taste in the Democratic age* (El *Homo Aestheticus*, La invención del gusto en la era de la Democracia), EEUU: Ed. University of Chicago Press, 1993.

FISHER, M.F.K., *Sírvase de inmediato*, Madrid: Ed. Anaya, 1991.

HEGEL, G.W.F., *Lecciones de Estética, Volumen I*, Barcelona: Ediciones 62, 1989.

HOLLEY, André, *El cerebro goloso*, Barcelona: Ed. Rubes, 2006.

HUME, David, *Investigación sobre el entendimiento humano*, Madrid: Ed. Ágora. Ediciones Istmo, 2004.

IAN, MILLER, William, *Anatomía del asco*, Madrid: Ed. Taurus, 1998.

KANT, Immanuel, *Antropología. En sentido pragmático*, Madrid: Ed. Alianza, 1991.

KANT, Immanuel, *Crítica del juicio*, Madrid: Ed. Tecnos, 2011.

KORSMEYER, Carolyn, *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*, Barcelona: Ed. Paidós Ibérica, 2002.

KUSPIT, Donald, *El fin del arte*, Madrid: Ed. Akal, 2006.

LARRAÑAGA, Josu, *Objeto representado - objeto presentado: relación entre naturaleza muerta e instalación en Richard Artschwager*, tesis doctoral, Madrid: Ed. Servicio publicaciones UCM, 1997.

LE BRETON, David, *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*, Buenos Aires: Ed. Nueva Visión, 2007.

LEVI, Primo, *Si esto es un hombre*, Barcelona: Ed. Muchnick, 2002.

LÉVI-STRAUSS, Claude, *El Totemismo en la actualidad*, México: Ed. Fondo de Cultura Económica, 1965.

LOCKE, John, *Ensayo sobre el entendimiento humano*, México: Fondo de Cultura Económica, 1999.

MARTIN, Jay, *Downcast eyes. The denigration of vision in the twenty century french thought*, (Devolver la mirada. La respuesta americana a la crítica francesa al ocularcentrismo), EEUU: Ed. University of California Press, 1993.

MONTANARI, Massimo, *La comida como cultura*, Gijón (Asturias): Ediciones Trea, 2006.

PALOMINO, Antonio, *El Museo Pictórico y Escala Óptica II, Práctica de la Pintura*, Madrid: Ed. Aguilar, 1988.

PARR, Martin, *British Food*, París: edited by Agnes B/Gallery du Jour, 1995.

PATEL, Raj, *Obesos y famélicos. El impacto de la globalización en el sistema alimentario mundial*, Barcelona: Ed. Los libros del lince, 2008.

PLATÓN, *El Banquete, Fedón y Fedro*, Barcelona: Ed. Labor, 1988.

PLATÓN, *Ión, Timeo, Critias*, Madrid: Ed. Alianza, 2009.

REQUENA, RODRÍGUEZ, Alberto y BALIBREA, Luis Manuel Tomás, *Triada. Nuevas Lecturas en ciencia y tecnología*, España: Ed. Netliblo, 2008.

RIGOTTI, Francesca, *Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria*, Barcelona: Ed. Herder, 2001.

ROBERTSON, Roland, FEATHERSTONE, Mike, LASCH, Scott, *Global Modernities*, London: SAGE Publications, 1995.

ROIG, Montserrat, *Els catalans als camps nazis* (Los catalanes en los campos de concentración nazis), Barcelona: Editorial 62, 2003.

SCHOLOSSER, Eric, *Fast Food Nation*, Barcelona: Random House Mondadori, 2002.

SHNEIDER, Norbert, *Naturaleza Muerta. Apariencia real y sentido alegórico de las cosas. La naturaleza muerta de la edad moderna temprana*, China: Ed. Taschen, 2009.

VILLEGAS, BECERRIL, Almudena, *Saber del sabor*, España: Ed. Almuzara, 2008.

WARHOL, Andy, *The Philosophy of Andy Warhol (From A To B And Back Again)* [Mi filosofía de la A a la B y de la B a la A], EEUU: Ed. Harvest book. First edition, 1977.

### **Revistas:**

AA.VV., Revista, *Papeles de cocina*, San Sebastián: Ed. Euro-Toques, diciembre 2008.

AA.VV., Revista, *Exit* n° 18, mayo 2005.

### Recursos electrónicos:

AA.VV., *CD36 involvement in orosensory detection of dietary lipids, spontaneous fat preference, and digestive secretions* (CD36 participación en la detección de odosensores en dietas lípidas, la preferencia espontánea, la grasa y las secreciones digestivas). Artículo publicado en la revista *Journal of Clinical Investigation* (Sociedad Americana para la Investigación Clínica), artículo nº 11, Volumen 115, 1 de noviembre de 2005. [En línea]. Disponible en: <http://www.jci.org/articles/view/25299> [Consulta: 16 de marzo de 2012].

ARISTÓTELES, *Metafísica*, libro digital, formato PDF. Disponible en: <http://literatura.itematika.com/descargar/libro/15/metafisica.html> [Descarga: 09 de marzo de 2012].

ARISTÓTELES, *Moral a Eudémo*, libro digitalizado, formato PDF. Disponible en: <http://www.elaleph.com/libro/Moral-de-Aristoteles/152/> [Descarga: 09 de marzo de 2012].

BARTOSHUK, Linda, *Test Your Tongue, the Science of Taste* (Prueba tu lengua, la ciencia del gusto). Conferencia en la National Academy of Sciences of EEUU (Academia Nacional de las Ciencias de Estados Unidos) realizada el 17 de agosto de 2010 [En línea]. Disponible en: <http://www.nasonline.org/programs/distinctive-voices/video-gallery/science-of-taste.html> [Consulta: 16 de marzo de 2012].

CHERRY, Peter, *Bodegón de caza, hortalizas y frutas* (Sánchez Cotán), Enciclopedia online, Museo Nacional del Prado. [En línea]. Disponible en: <http://www.museodelprado.es/enciclopedia/enciclopedia-online/voz/bodegon-de-caza-hortalizas-y-frutas-sanchez-cotan> [Consulta: 28 de febrero de 2012].

DIEZMA, Jorge, web personal. [En línea]. Disponible en: <http://www.jorge-diezma.com/> [Consulta: 20 de marzo de 2012].

FERRY, Luc, *Luc Ferry: El gusto nace con la democracia*. [En línea]. Entrevista publicada en El País el 30 de junio de 1990. Disponible en: [http://elpais.com/diario/1990/06/30/cultura/646696801\\_850215.html](http://elpais.com/diario/1990/06/30/cultura/646696801_850215.html) [Consulta: 18 de marzo de 2012].

GEST, Kevin, web personal. [En línea]. Disponible en: [http://bestshots.com.au/new\\_site/Welcome-Page.html](http://bestshots.com.au/new_site/Welcome-Page.html) [Consulta: 20 de marzo de 2012].

HOFER, Evelyn, web personal. [En línea]. Disponible en: <http://www.evelyn-hofer.com/> [Consulta: 20 de marzo de 2012].

MARTIN-ARROYO, Javier, *Tomates que saben a... nada*, periódico El País, 15 de agosto de 2011. [En línea]. Disponible en: [http://elpais.com/diario/2011/08/15/andalucia/1313360525\\_850215.html](http://elpais.com/diario/2011/08/15/andalucia/1313360525_850215.html) [Consulta: 8 de junio de 2010].

MIRALDA, Antoni, *Stomak Digital*, archivo digital de la obra de Antoni Miralda. [En línea]. Disponible en: <http://www.stomakdigital.org> [Consulta: 19 de febrero de 2012].

PALMA, Odal, *Antoni Miralda, Sabores y Lenguas: 13 ciudades*, revista digital La Jaribilla, n° 256, abril de 2006. [En línea]. Disponible en: [http://www.lajiribilla.cu/2006/n256\\_04/256\\_07.html](http://www.lajiribilla.cu/2006/n256_04/256_07.html) [Consulta: 21 de julio de 2011].

PARR, Martin, web personal [En línea]. Disponible en: <http://www.martinparr.com> [Consulta: 19 de febrero de 2012].

SANTILARI, Josep y SANTILARI, Pere, web personal. [En línea]. Disponible en: <http://www.santilari.com/> [Consulta: 20 de marzo de 2012].



SHAAL, Bernoist, MARLIER, Luc y SOUSSIGNAN, Robert, *Human foetuses learn odours from their pregnant mother's diet* (Los fetos humanos aprenden los olores de la dieta de la madre embarazada). Artículo publicado en *Chemical Senses*, Oxford University Press, Volumen 25, N° 6, pp 729-737. Formato en PDF. Disponible en: <http://chemse.oxfordjournals.org/content/25/6/729.full.pdf+html> [Consulta: 20 de marzo de 2012].

SPRICK, Daniel, web personal. [En línea]. Disponible en: <http://www.danielsprick.com/> [Consulta: 20 de marzo de 2012].

TILLMANS, Wolfgang, web personal. [En línea]. Disponible en: <http://tillmans.co.uk/> [Consulta: 20 de marzo de 2012].

VISCONTI, Virginia, *The McDonaldization Thesis: Explorations and Extensions*, [En línea]. Disponible en: <http://www.indiana.edu/~wanthro/ritzer.htm> [Consulta: 22 de marzo de 2012].

<http://www.terra.es/actualidad/articulo/html/act63574.html>. [Fuera de línea] Consulta: 25 de marzo de 2011.

## PARTE II

AA.VV., *Grupos, movimientos, tendencias del arte contemporáneo desde 1945*, Buenos Aires: la marca editora, 2010.

AA.VV., *Le Nouveau Realisme*, catálogo de exposición Galeries nationales du Grand Palais, París: Éditions de la Réunion des musées nationaux, 2007.

AA.VV., *Eating the Universe. Food in Art*, catálogo de exposición itinerante, Düsseldorf: Ed. Dumont Buchverlag, 2009.

AA.VV., *Miradas sobre la sexualidad en el arte y la literatura del siglo XX en Francia y España*, Valencia: Ed. Servicio de publicaciones de la Universidad de Valencia, 2001.

AA.VV., *A vuelta con los sentidos*, catálogo de exposición, Madrid: Ed. Casa de América, 1999.

AA.VV., *Estéticas del arte contemporáneo*, Salamanca: Ediciones Universidad Salamanca, 2002.

AA.VV., *Cocinar ciencia. Materia condensada*, Barcelona: Editorial Actar/Arts Santa Mónica, 2010.

AA.VV., *Comida para pensar. Pensar sobre el comer*, Barcelona: Ed. Actar, 2009.

AA.VV., *Joseph Beuys Múltiples*, catálogo de exposición, IVAM, Valencia: Ed. Instituto Valenciano de Arte Moderno, 2008.

AA.VV., *Roth Time. A Dieter Roth Retrospective*, catálogo de exposición, Baden: Ed. Lars Müller Publishers, 2003.

AA.VV., *Gordon Matta-Clark*, catálogo de exposición, Madrid: Ed. Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, 2006.

AA.VV., *Restaurant Spoerri, Maison Fondée en 1963*, catálogo de exposición, Galería Nacional de Jeu de Paume, París: Editions du Jeu de Paume y Réunion des Musées Nationaux, 2002.

AA.VV., *Daniel Spoerri, La mesa in scena degli oggetti*, catálogo de exposición, Fondazione Cassa di Risparmio di Reggio Emilia, Reggio Emilia: Ed. Pietro Manodori, 2004.

AA.VV., *Daniel Spoerri, non per caso*, catálogo de exposición, Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci, Milán: Edita Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci, 2007.

AA.VV., *Participio. Presente*, catálogo de exposición, Palazzo dei diamanti, Ferrara: Ed. Galleria Civica d'Arte Moderna, 1973.

ADRIÀ, Albert, ADRIÀ, Ferran y SOLER, Juli, *Un día en elBulli*, Cala Montjoi (Roses): Ed. elBullibooks, 2007.

AIZPURU, Margarita, *El bello género. Convulsiones y permanencias actuales*, catálogo de exposición, Madrid: Ed. Conserjería de las artes, Comunidad de Madrid, 2002.

ALMAZÁN AZNAR, Sagrario, *El Arte de Acción*, San Sebastián: Editorial Nerea, 2000.

ANDREWS, Colman, *Reinventar la cocina. Ferrán Adrià: un viaje incesante por la gastronomía*, Barcelona: Ed. Phaidon. 2001.

BAKHTIN, Mikhail, *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento. El contexto de François Rabelais*, Madrid: Ed. Alianza, 1998.

BATAILLE, George, *El Erotismo*, Barcelona: Ed. Tusquets, 2004.

BAUDRILLARD, Jean, *De la seducción*, Madrid: Ed. Cátedra, 2007.

BERGER, John, *Modos de ver*, Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2000.

BERGER, John, *El sentido de la vista*, Madrid: Ed. Alianza Forma, 2006.

BERNÁRDEZ SANCHÍS, Carmen, *Joseph Beuys*, San Sebastián: Editorial Nerea, 1999.

BLASCO AMORÓS, Lorena, *Abismos de la mirada. La experiencia límite en el autorretrato último*, Murcia: CendeaC, Ad Hoc Serie Ensayo 8, 2006.

BORDO, Susan, *Unbearable weight. Feminism, western culture and the body. Reading the Slender Body*, London: University of Californian Press, Berkley, 1993.

BORNAY, Erika, *Las hijas de Lilith*, Madrid: Ed. Cátedra, 1998.

BOURRIAUD, Nicolás, *Estética relacional*, Argentina: AH. Adriana Hidalgo editora, 2008.

BOURGEOIS, Louise, *Destrucción del padre/reconstrucción del padre. Escritos y entrevistas 1923-1997*, Madrid: Editorial Síntesis, 2002.

CLIFFORD, James, *Dilemas de la cultura. Antropología, literatura y arte en la perspectiva posmoderna*, Barcelona: Ed. Gedisa, 2001.

DALÍ, Salvador, *Los cornudos del arte moderno*, Barcelona: Ed. Tusquets, 2000.

DALÍ, Salvador, *Diario de un genio*, Barcelona: Ed. Tusquets, 2004.

DA VINCI, Leonardo, *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci*, Madrid: Ediciones Temas de hoy, 1996.

DUCASSE, Alain, *Encuentros con el sabor. Pequeño tratado sobre la excelencia francesa*, Barcelona: Ed. Tusquets editores, 2000.

ECO, Umberto, *Historia de la belleza*, Barcelona: Ed. Random House Mondadori, 2004.

FERNÁNDEZ-ARMESO, Felipe, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*, Barcelona: Ed. Tusquets, 2004.

FISCHER-LICHTE, Erika, *Estética de lo performativo*, Madrid: ABADA editores, 2011.

FREUD, Sigmund, *Obras completas, Tótem y tabú*, Madrid: Ed. Alianza, 1999.

GIMÉNEZ BARTLETT, Alicia, *Del pecado de ser feas y el deber de ser hermosas. La deuda de Eva*, Barcelona: Ed. Random House Mondadori, 2002.

GRACIA, Mabel y COMELLES, Josep M., *No comerás. Narrativas sobre comida, cuerpo y género en el nuevo milenio*, Barcelona: Ed. Icaria, 2007.

GRIMORD DE LA REYNIÈRE, B. A., *Manual de Anfitriones y guía de golosos*, Barcelona: Ed. Los 5 sentidos, 1980.

GUASCH, Anna Maria, *El arte del fin del s.XX en sus exposiciones. 1945-2007*, Barcelona: Ediciones del Serbal, 2009.

GUASCH, Anna Maria, *El arte último del s.XX. Del postminimalismo a lo multicultural*, Madrid: Ed. Alianza, 2000.

HARRIS, Marvin, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Madrid: Alianza Editorial, 2007.

HARRIS, Marvin, *Caníbales y reyes: los orígenes de las culturas*, Madrid: Alianza Editorial, 2006.

HIGGINGS, Hannah, *Fluxus Experience* (La experiencia Fluxus), California: Ed. University of California Press, 2002.

JOUARY, Jean-Paul, *Ferran Adrià, ¿cocinero o artista? Un filósofo en elBulli*, Madrid: Alianza Editorial, 2012.

KARA, Jûrô, *La carta de Sagawa*, Barcelona: Ed. Anagrama, 1988.

LE BRETON, David, *Antropología del cuerpo y modernidad*, Buenos Aires: Ed. Nueva Visión, 2006.

LIPOVETSKY, Gilles, *La era del vacío. Ensayos sobre el individualismo contemporáneo*, Barcelona: Ed. Anagrama, 2002.

LIPOVETSKY, Gilles, *La tercera mujer*, Barcelona: Ed. Anagrama, 1999.

MARINETTI, Filipo Tommaso, *La cocina futurista, una cocina que evitó el suicidio*, Barcelona: Editorial Gedisa, 1985.

MARINETTI, Filipo Tommaso, *Manifiestos y textos futuristas*, Barcelona: Ediciones el Cotal, 1978.

MARTÍNEZ, Rosa, *Pilar Albarracín: una y mil mujeres*, de la serie Mécénat Altadis, Lauréats du Prix Altadis Arts Plastiques, 2002, París: Ed. Actes Sud/ Altadis, 2003.

MAYAYO, Patricia, *En torno a Georges Bataille*, Madrid: Ediciones Cruce, 1998.

MAYAYO, Patricia, *Louise Bourgeois*, Hondarribia (Guipúzcoa): Ed. Nerea, 2002.

NOVERO, Cecilia, *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist cooking to Eat Art*, Minneapolis: Ed. University of Minnesota Press, 2010.

ONFRAY, Michael, *La razón del gourmet. Filosofía del gusto*, Argentina: Ediciones de la Flor, 1999.

PANCORBO, Luis, *El banquete humano. Una historia cultural del canibalismo*, Madrid: Ediciones s. XXI, 2008.

PAUL READ, Piers, *¡Viven! La tragedia de los Andes*, Barcelona: Ed. Noguer, 1974.

PEREZ ESCORCHADO, Javier, *Crítica de la razón gastronómica*, Barcelona: Ed. Global Rhythm Press, 2006.

POPPER, Frank, *Arte, acción y participación. El artista y la creatividad de hoy*, Madrid: Ediciones Akal, 1989.

PROUST, Marcel, *En busca del tiempo perdido. Parte 1. Por el camino de Swan*, Madrid: Alianza Editorial, 1996.

SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo, *De la estética de la recepción a una estética de la participación*, México: Ed. Facultad de Filosofía y Letras UNAM, 2005.

SANTAMARIA, Santi, *La cocina al desnudo. Una visión renovadora del mundo de la gastronomía*, Madrid: Ed. Temas de Hoy, 2008.

SEN, Miquel, *Luces y sombras del reinado de Ferran Adrià*, Barcelona: Ed. La Esfera de los Libros, S.L., 2007.

SERRANO, Sebastià y PINTO, Josep Maria, *Ferran Adrià y elBulli. Riesgo, libertad y creatividad*, opúsculo de la exposición *Ferran Adrià y elBulli: riesgo, libertad y creatividad*, en el Palau Robert de Barcelona del 02 de febrero de 2012 al 03 de febrero de 2013. Barcelona: Ed. Generalitat de Catalunya. Departamento de la Presidencia. Dirección General de Atención Ciudadana y Difusión, 2012.

SHAKESPEARE, William, *El mercader de Venecia*. Obras completas, Tomo I, Madrid: Ed. Aguilar, 1988.

SONTAG, Susan, *Los happenings: un arte de yuxtaposición radical, en contra la interpretación*, Madrid: Ed. Alfaguara, 1996.

TIRAVANIJA, Rirkrit, *Rirkrit Tiravanija, Untitled, 2002, (the raw and the cooked)* (lo crudo y lo cocido), catálogo de exposición, SOLO/S, Tokyo Opera City Art Gallery, Tokyo: Ed. Opera City Cultural Foundation, 2002.

VALENZUELA, CIRLOT, Lourdes, *Historia del arte. Últimas tendencias*, Barcelona: Ed. Planeta, 1994.

VALCÁRCEL, Amelia, *La política de las mujeres*, Madrid: Ediciones Cátedra, 1997.

VÁZQUEZ, MONTALBAN, Manuel, *Contra los gourmets*, Barcelona: Ed. DeBOLS!LLO, 2005.

VENTURA, Lourdes, *La tiranía de la belleza. Las mujeres ante los modelos estéticos*, Barcelona: Ed. Plaza & Janes, 2000.



VIDAL, CLARAMONTE, M<sup>a</sup> Carmen África, *La magia de lo efímero: Representaciones de la mujer en el arte y la literatura*, Castellón: Ed. Col·lecció Sendes, 2003.

WEBER-LAMBERDIÈRE, Manfred, Ferran Adrià. *El mago de elBulli*, Madrid: Ed. Aguilar, 2010.

ZIPPRICK, Jörg, *¡No quiero volver al Restaurante!. De cómo la cocina molecular nos sirve cola para papel pintado y polvo extintor*, Madrid: Ediciones Akal, 2009.

### Revistas

AA.VV., Revista *Exit* n° 30, octubre 2007.

AA.VV., Revista *Lápiz*, n° 148, diciembre 1998.

IRIBAS RUDÍN, Ana, *Salvador Dalí desde el psicoanálisis*, Revista Arte Individuo y Sociedad, vol. 16, 19-47, Madrid: Ed. UCM, 2004.

LUBOW, Arthur, *A Laboratory of Taste*, artículo en el New York Times Magazine, 10 de agosto de 2003.

MERCADO, Carmen, *Aplicación del Análisis de Género a los Trastornos de la Conducta Alimentaria*, Revista Salud, Vol. 4, n° 14, 2008. ISSN: 1698-7969.

### DVD

ADRIÀ, Albert, ADRIÀ, Ferran y SOLER, Juli, *ElBulli, historia de un sueño: Catálogo audiovisual 1963-2009*, dirección de David Pujol. Vilajuïga (Girona): Ed. Visual 13, 2009.

ADRIÀ, Albert, ADRIÀ, Ferran y SOLER, Juli, *ElBulli, historia de un sueño: La película*, dirección de David Pujol. Vilajuïga (Girona): Ed. Visual 13, 2009.

ADRIÀ, Albert, ADRIÀ, Ferran y SOLER, Juli, *Un día en elBulli*, dirección de Albert Adrià. Vilajuïga (Girona): Ed. Visual 13, 2009.

WETZEL, Gereon, *El Bulli, cooking in progress*, Barcelona: Ed. A contracorriente films, 2012.

### Recursos electrónicos:

ADRIÀ, Ferran y ADRIÀ, Albert, *Textures*. [En línea]. Disponible en: <http://www.albertyferranadria.com/esp/texturas-sferificacion.html>. [Consulta: 03 de marzo de 2013].

ADRIÀ, Ferran, *A Special Talk for Harvard Faculty by Ferran Adrià, Chef of elBulli in Spain: The Art and Science of Cooking*, conferencia en la Universidad de Harvard. [En línea]. Disponible en: <http://www.faculty.harvard.edu/work-life-benefits-and-perks/cultural-activities/ferran-adria-talk-harvard-faculty-2010> [Consulta: 01 de diciembre de 2012].

ADRIÀ, Ferran, entrevista concedida a Mónica Aranegui, *Procesos Creativos Transdisciplinares*, en Barcelona, el 17/02/2012. [En línea] Disponible en <http://procesoscreativostransdisciplinares.blogspot.com.es/p/entrevistas.html>. [Consulta: 05 de marzo de 2013].

ALBARRACÍN, Pilar, web personal [En línea]. Disponible en: <http://www.pilaralbarracin.com/textos.html>: 22 de octubre de 2012].

ÁLVAREZ AROZQUETA, Claudia Marcela, *El canibalismo como metáfora: análisis de las perforMANcenas de César Martínez Silva*, tesina, formato PDF, Méjico: Ed. Universidad autónoma de Méjico, 2006. Disponible en: <http://martinezsilva.com/articulos/ClaudiaArozqueta.pdf>

APICIUS, Revista Gastronómica.. Disponible en: <http://www.apicius.es/> [Consulta: 16 de marzo de 2012].

Centro Nacional de Arte y Cultura Georges Pompidou [En línea]. Disponible en: <http://www.centrepompidou.fr/education/ressources/ens-newrea-en/ens-newrea-en.htm> [Consulta: 30 de mayo de 2012].

CHANG, Patty, web personal. [En línea]. Disponible en: <http://pattychang.com/index-old.html> [Consulta: 02 de octubre de 2012].

CLARK, Lygia, *Breviário sobre o corpo (reedición)*, libro digitalizado, formato PDF. Disponible en: <http://es.scribd.com/doc/89542294/Lygia-Clark-Breviario-Sobre-o-Corpo> [Descarga: 25 de septiembre de 2012].

CLARK, Lygia, web personal [En línea]. Disponible en: [http://www.lygiacklark.org.br/noticia\\_detpt.asp?Idnoticia=328](http://www.lygiacklark.org.br/noticia_detpt.asp?Idnoticia=328) [Consulta: 26 de septiembre de 2012].

CONSTANTINO, Nicola, web personal [En línea]. Disponible en: <http://www.nicolacostantino.com.ar> [Consulta: 02 de octubre de 2012].

CORRIS, Michael, *Fluxus*, artículo en la web del MOMA [En línea]. Disponible en: [http://www.moma.org/collection/theme.php?theme\\_id=10457](http://www.moma.org/collection/theme.php?theme_id=10457) [Consulta: 05 de noviembre de 2012].

CUNILLERA, PÉREZ, María, *Metáforas de la voracidad en el arte del s. XX*, tesis doctoral, formato PDF, Madrid: Ed. Universidad Complutense de Madrid, 2010. Disponible en: <http://eprints.ucm.es/10393/1/T31756>.

elbulli [En línea]. Disponible en: <http://www.elbulli.com> [Consulta: 03 de marzo de 2013].

Fundación Atapuerca [En línea]. *Canibalismo. Gran Dolina*. Disponible en: <http://www.atapuerca.org/canibalismo.htm> [Consulta: 24 de septiembre de 2012].

HODEL, Ursula, *Godiva*, vídeo en web personal [En línea]. Disponible en: <http://www.ursulahodel.com/video/16> [Consulta: 22 de octubre de 2012].

LUCAS, Sarah, *Exhibitions*, web de la galería Sadie Coles [En línea]. Disponible en: <http://www.sadiecoles.com/artists-web-app/lucas> [Consulta: 30 de enero de 2013].

MARTÍNEZ, SILVA, Cesar, web personal [En línea]. Disponible en: <http://www.martinezsilva.com> [Consulta: 25 de septiembre de 2012].

MERCADO, CARMONA, Carmen, *Aplicación del Análisis de Género a los Trastornos de la conducta Alimentaria (TAC)*, artículo *Revistasalud.com*, vol. 4, nº 14, 2008. Formato PDF. Disponible en: <http://www.revistasalud.com/revistasalud/index.php/revistasalud/article/view/231/543> [Consulta: 22 de octubre de 2012].

MORICEAU, Laurent, web de la asociación *Collectif*. [En línea]. Disponible en: <http://www.collectifr.fr/reseaux/laurent-moriceau> [Consulta: 14 de noviembre de 2012].

MUSAC [En línea]. *Rirkrit Tiravanija, Untitled, 1999 (caravan)*. Disponible en: [http://www.musac.es/index\\_en.php?obr=305](http://www.musac.es/index_en.php?obr=305) [Consulta: 03 de marzo de 2013].

PÉREZ-QUIROGA, Ana, web personal [En línea]. Disponible en: <http://anaperezquirola.com> [Consulta: 30 de enero de 2013].

Real Academia Española [En línea]. *Antropofagia*. Disponible en: <http://lema.rae.es/drae/?val=antropofagia> [Consulta: 27 de julio de 2012].

ROMERO, MENESES, Mariana, *Arte, alimentos y experiencia sensorial: las obras comestibles de Sonja Alhäuser*, México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 2010. [En línea]. Tesis doctoral, formato en PDF. Disponible en: <http://pcti.mx/tesis-de-posgradoen-mexico/item/arte-alimentos-y-experiencia-sensorial-las-obras-comestibles-de-sonja-alhaeuser> [Consultada el 15/06/2012]

SÁDABA, Estíbaliz, *A mi manera 2*, artículo y vídeo en la web de la distribuidora de artes electrónicas HAMACA [En línea]. Disponible en: <http://www.hamacaonline.net/obra.php?id=462> [Consulta: 22 de octubre de 2012].

SCHNEEMANN, Carolee, web personal [En línea]. Disponible en: <http://www.caroleeschneemann.com/meatjoy.html> [Consulta: 01 de febrero de 2013].

SELZ, Dorothée, web personal [En línea]. Disponible en: <http://www.dorothee-selz.com/en/> [Consulta: 20 de diciembre de 2012].

SPOERRI, Daniel, web personal [En línea]. Disponible en: [http://www.danielspoerri.org/web\\_daniel/italienisch\\_ds/werk\\_einzel/09\\_topo.htm](http://www.danielspoerri.org/web_daniel/italienisch_ds/werk_einzel/09_topo.htm) [Consulta: 06 de junio de 2012].

*The Double Club* [En línea]. Disponible en: <http://www.thedoubleclub.co.uk/about/Fondazione.html> [Consulta: 03 de marzo de 2013]



## Basic Bibliography

AA.VV., *Eating the Universe. Food in Art*, catalogue exhibition, Düsseldorf: Dumont Buchverlag, 2009.

AA.VV., *Food for thought. Thought for food*, Barcelona: Actar, 2009.

AA.VV., *The art of to eat. From still life to Ferrán Adrià*, catalogue exhibition, Barcelona: Obra Social de Catalunya Caixa, 2011.

AA.VV., *To eat or not to eat*, catalogue exhibition, Center of Art from Salamanca (CASA), Spain: Consorcio Salamanca, 2002.

AA.VV., *Miralda. De gustibus non disputandum*, catalogue exhibition, Madrid: La Fabrica/Museo Reina Sofía, 2010.

AA.VV., *Restaurant Spoerri, Maison Fondée in 1963*, catalogue exhibition, National Gallery of Jeu de Paume, Paris: Editions du Jeu de Paume y Réunion des Musées Nationaux, 2002.

ANDREWS, Colman, *Ferran: The Inside Story of ElBulli and the Man Who Reinvented Food*, Barcelona: Phaidon. 2001.

BERGER, John, *The sense of sight*, Madrid: Alianza Forma, 2006.

BORDO, Susan, *Unbearable weight. Feminism, western culture and the body. Reading the Slender Body*, London: University of Californian Press, Berkley, 1993.

FERRY, Luc, *The Homo Aestheticus. The invention of taste in the Democratic age*, EEUU: University of Chicago Press, 1993.



HIGGINGS, Hannah, *Fluxus Experience*, California: University of California Press, 2002.

HOLLEY, André, *The greedy brain*, Barcelona: Rubes, 2006.

IAN, MILLER, William, *The anatomy of disgust*, Madrid: Taurus, 1998.

KORSMEYER, Carolyn, *Making Sense of Taste*, Barcelona: Paidós Ibérica, 2002.

KUSPIT, Donald, *The End of art*, Madrid: Akal, 2006.

LE BRETON, David, *The flavor of the world. An anthropology of the senses*, Buenos Aires: Nueva Visión, 2007.

MARTIN, Jay, *Downcast eyes. The denigration of vision in the twenty century french thought*, EEUU: University of California Press, 1993.

NOVERO, Cecilia, *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist cooking to Eat Art*, Minneapolis: University of Minnesota Press, 2010.

PATEL, Raj, *Stuffed and Starved. Markets Power and the Hidden Battle for the World's Food System*, Barcelona: Los libros del lince, 2008.

POPPER, Frank, *Art, action and participation. The artist and today creativity*, Madrid: Ediciones Akal, 1989.

ROBERTSON, Roland, FEATHERSTONE, Mike, LASCH, Scott, *Global Modernities*, London: SAGE Publications, 1995.

SCHOLOSSER, Eric, *Fast Food Nation*, Barcelona: Random House Mondadori, 2002.

SHNEIDER, Norbert, *Still life*, China: Taschen, 2009.

WEBER-LAMBERDIÈRE, Manfred, *Ferran Adrià. The wizard of elBulli*, Madrid: Ed. Aguilar, 2010.

